CADA AÑO HAY MAS

AGRICULTORES
INTELIGENTES
QUE
DEFIENDEN
SU
DINERO...

SEGUROS EMITIDOS EN LAS ULTIMAS ZAFRAS

31525 — 1933-35
38.066 — 1936-38
42.587 — 1939-41

ASEGURANDO CONTRA GRANIZO

IMPLEMENTOS AGRICOLAS

OLIVER

"DIGNOS DE CONFIANZA"



TRACTORES a Nafta, Kerosene o Diesel, en diversos tamaños

ARADOS, RASTRAS, SEMBRADORAS,

CARPIDORAS, GUADAÑADORAS, etc.

para tracción mecánica o a sangre

UNICOS DISTRIBUIDORES

MANUEL GUELFI & Cia.

Av. AGRACIADA 1777 - MONTEVIDEO

ALMANAQUE

DEL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

1943

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

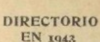
AÑO XXX

ALMANAQUE
1943

CONTIENE INFORMACIONES DE INTERES

PARA EL INTERIOR Y LA CAPITAL

Publicación anual dispuesta por el Directorio de la Institución para ser distribuída en toda la República



DIRECTORIO
EN 1943

SR. RICARDO A. RUIZ
Presidente

DR. LUCIO MALMIERCA
Vice-Presidente

DR. HUMBERTO BOGGIANO
Secretario

SR. DIEGO MARTINEZ VAZQUEZ
Pro-Secretario

ADMINISTRACION

SR. IGNACIO REYES MOLNE
Gerente

SR. AMERICO CALAMET
SR. JULIO D. LAGUNA
SR. LUIS J. B. BADETTO
Sub-Gerentes

SR. FRANCISCO CASTRO
Contador

AGR. HUGO HORMAECHE
Actuario

Oficinas Centrales: Avenida AGRACIADA y MERCEDES

El Banco de Seguros satisface las finalidades sociales de su creación

Por RICARDO A. RUIZ
Presidente del Directorio del Banco de Seguros del Estado

Cuando, a principios de 1911, el Poder Ejecutivo sometió a la consideración de la Asamblea General un proyecto de ley sobre monopolio de seguros por el Estado y sobre creación de un instituto asegurador oficial, la iniciativa provocó grandes resistencias y ataques apasionados.

Eran todavía, entonces, muchos los que pensaban que el Estado no debe tomar a su cargo otras funciones que las de administrar justicia y velar por el orden interno y la defensa exterior del País.

Para esos espíritus cerradamente individualistas, aparecía como una verdadera aberración que el Estado pretendiese convertirse en industrial.

El proyecto triunfó, sin embargo, y el Banco de Seguros del Estado, que abrió sus puertas al público en marzo de 1912, ha demostrado ampliamente, en sus treinta años de existencia, que los hombres de gobierno que propiciaron su fundación no estaban equivocados y que sus esperanzas no eran excesivamente optimistas.

Entre los argumentos aducidos a favor del monopolio de los seguros y la creación del Banco en el Mensaje con que el Poder Ejecutivo acompañó su proyecto, merecen ser especialmente recordados los siguientes:

El seguro, se decía, debe ser considerado principalmente un servicio social y el principio de la libertad de comercio y de la autonomía contractual debe ceder pues, en esta materia, frente al superior interés colectivo;

Se destacaba, enseguida, que el Estado debe ejercer una acción tutelar en defensa de los intereses de los asegurados, que, a menudo, resultan perjudicados por los malos manejos o la errónea administración de los aseguradores privados y que la mejor forma de cumplir ese cometido consiste en que tome a su propio cargo las operaciones de seguros;

se hacía notar que la economía nacional se resentía por las formidables extracciones de fondos a que daba lugar la

industria del seguro, que se hallaba casi totalmente acaparada por compañías extranjeras; las cuales no solamente se llevaban del País sus importantes ganancias, sino también las reservas, que en realidad pertenecen a los asegurados;

y finalmente, se argumentaba que la industria del seguro habría de constituir una importante fuente de recursos para las arcas nacionales.

Pues bien; la realidad ha superado las más optimistas esperanzas y previsiones de los partidarios de la creación del Banco, que ha sabido cumplir con toda eficacia y amplitud, sus complejos cometidos industriales, sociales, económicos, etc.

La función social, tiene su principal manifestación en los seguros contra accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, servicio que ha sido organizado en forma que hace honor al País y al que se ha prestado una constante y cuidadosa atención; sin pretensión alguna de ganancias y aún afrontando el Banco en ciertos casos crecidas pérdidas.

Tampoco se han mirado como fuentes de utilidades los seguros rurales, ni los de vida; entendiéndose, por lo que atañe a los primeros que cualquier propósito de lucro debía ceder frente a la superior consideración del interés de las grandes industrias que son la base de la economía nacional, y por lo que a los últimos respecta que fomentar y proteger la previsión y el ahorro es una de las altas finalidades de la creación del instituto. Ocioso sería, decir que ningún asegurador privado podría encarar las referidas operaciones con el criterio que ha primado en el organismo asegurador del Estado.

Pero hay más; puesto aún que tratándose de las demás clases de seguros, que pertenecen estrictamente al giro industrial del Banco, éste, aunque no podía ni debía por razones obvias, organizarlos sobre bases tan desinteresadas, ha seguido también una política que difiere fundamentalmente de la del industrial privado, cuyo único fin es el lucro.

El Banco, en efecto, se ha preocupado antes que de ninguna otra cosa, de contemplar el interés de su clientela y, por sobre todo, de administrar en la forma más cuidadosa y prudente las reservas, que muchos aseguradores privados miran como cosa propia, pese a que en realidad pertenecen a los asegurados y están destinadas a satisfacer sus reclamos en los casos de siniestros.

El instituto asegurador oficial ha sabido, pues, llenar en forma realmente satisfactoria las elevadas finalidades sociales de su creación.

Desde el punto de vista de la economía nacional, los resultados no han sido menos halagadores: los treinta millones de capital y reservas que figuran en los balances del Banco; las sumas millonarias

vertidas a Rentas Generales por la participación del Estado en las ganancias del instituto y por otras imposiciones; los millones pagados por concepto de sueldos, comisiones, etc., al personal, a los agentes y a los corredores de la institución, constituyen una fabulosa riqueza que, si no hubiese existido el Banco, habría sido extraída del acervo nacional por las compañías aseguradoras extranjeras.

Finalmente, desde el ángulo de los intereses fiscales, cabe recordar, además de las cuantiosas sumas vertidas a Rentas Generales a las que ya se ha hecho alusión, que el Banco ha prestado, también importante apoyo al Estado, colocando decenas de millones de pesos en títulos de Deuda Pública, facilitando la financiación de empréstitos destinados a costear obras de interés general, etc., etc.

En todo sentido, como se ve, el Banco, ha superado las más optimistas previsiones de los hombres de Estado, que propiciaron su creación.

Pero, los que acaban de mencionarse someramente, no son los únicos beneficios que el instituto ha repartido al País.

Figuran en su activo otros muchos que exigiría demasiado espacio detallar. Creo imprescindible, sin embargo, recordar su extraordinaria obra en beneficio de las clases obreras; ya que a la constante atención del instituto y a sus continuas iniciativas se debe en gran parte que nuestra legislación sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, sobre prevención de esos infortunios, sobre higiene del trabajo, etc., se halle hoy a la altura de las mas adelantadas.

Y, asimismo, me resulta imposible no hacer mención de la contribución del Banco al progreso edilicio de la Capital y de otras importantes ciudades de la República, en las que ha levantado o se propone levantar hermosos y monumentales edificios, cuya construcción, por lo demás, ha permitido y permitirá dar trabajo a muchos obreros en momentos difíciles.

Para terminar, corresponde destacar que las autoridades del Banco han cuidado sus intereses con la parsimonia del más prudente administrador particular y han sabido aprovechar y mejorar los métodos de la industria privada; sin que jamás influencias de orden político o subalterno hayan perturbado la marcha del instituto; dando así un mentís irrefutable a las pesimistas previsiones de los que se opusieron a la creación de aquél.

Constituye, pues, nuestro organismo asegurador oficial una notable demostración de la capacidad del Estado para ejercer ciertas industrias. Y, con patriótica satisfacción, cabe agregar que nuestra experiencia es ya mirada como ejemplo convincente fuera de fronteras

EN LA CONJUNCION DE ESFUERZOS ESTA LA SOLUCION DE LOS PROBLEMAS NACIONALES

POR EL DR. JAVIER MENDIVIL
MINISTRO DE HACIENDA

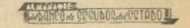
Ningún país del mundo ha podido sustraerse a las contingencias angustiosas que ha originado el conflicto que hoy azota a la humanidad. Sus consecuencias las sufren todos los pueblos de la tierra y la crisis económica afecta seriamente a todas las sociedades. Cuando ella se dilata, cuando ella se prolonga, cuando hunde su garra de miseria en los pueblos y en los hombres, hay siempre un potencial de peligro. Se exterioriza en la voluntad desarmada, en el esfuerzo quebrado, en la inhibición del impulso vital, en la paralizacón de la acción fecunda.

Todas estas manifestaciones de desaliento, de pesimismo han sido felizmente sorteadas en nuestro país, por el espíritu de lucha del pueblo y por la acción perseverante del Gobierno que ha vigilado el ritmo del productor y el "standard" de vida —en riesgo de estrecharse aún más— del trabajador.

Ninguna actividad ha dejado de recibir el apoyo y el estímulo del Gobierno, no sólo en cuanto al desenvolvimiento de la acción progresista sino tambén en la contemplación —con diáfano sentido de justicia social— de las necesidades del hombre de trabajo.

Esta gestión oficial es la mejor prenda para que nuestro pueblo no ceje en su empeño por luchar contra la adversidad que nos viene de fuera. No se trata de infundir esperanzas por decreto, sino de inculcar en las clases productoras y en el pueblo laborioso, la confianza en que hay un Gobierno que los proteje, que los apoya, que comprende sus problemas, que los resuelve y que les presta la más decidida colaboración para que en todos arraigue un intenso anhelo de trabajo, de energía creadora, de fuerza renovada cada día y lanzada siempre hacia adelante, forjándose así, en cada espíritu un magnífico estado de conciencia, abierto a todas las posibilidades fecundas.

Es necesario refirmar, como principio y como derecho, la seguridad de un mejoramiento y de una época promisoria como un signo de luz, como una antorcha que el Gobierno mantendrá encendida para que guíe a todos por la senda que conduce al bienestar y a la felicidad.



La protección del Estado, racionalmente concebida, consolidará la situación del trabajador rural

Por el Dr. RAMON F. BADO
Ministro de Ganadería y Agricultura

(Fragmento de un trabajo sobre "Plan de Reforma Agraria")

La situación precaria del productor ha sido atendida siempre con loable intención por nuestros legisladores y hombres de Estado. Se ha otorgado en todos los tiempos con liberalidad; se han sentido los llamados del deber; se han compulsado siempre los imperativos de hacer algo. Y de ahí la extensísima gama de leyes ocasionales, de emergencia, que año por año se han venido dictando para atender la necesidad del mayor arraigo del productor a la tierra; la necesidad de una mejor disponibilidad de semillas; la necesidad de una ágil comercialización de las cosechas, con leyes de prórroga de arrendamiento; de préstamos para la adquisición de simientes; de eficaz intervención de los institutos oficiales en la comercialización; de precios mínimos de venta; de subsidios especiales, de aportes extraordinarios.

Pero la protección ha adolecido de una nota particular.

Se ha producido siempre después, "a posteriori", cuando se han constatado los resultados del proceso que acusaba con su imperio la necesidad de intervenir.

Hoy, partimos de la misma idea inicial: de la misma idea que los hechos han venido demostrando como irreemplazable. Me refiero a la ineludible intervención del Estado. En el proyecto mantenemos esa intervención, pero alteramos de exprofeso su índole. Entendemos que la racionalización de la conducta exige que la dirección estatista se produzca antes, en el comienzo del proceso económico, y precisamente, para evitar así aquellas consecuencias que después reclaman una reparación o una compensación. Prevenir es siempre mejor que curar. Anticiparse a los hechos es siempre mejor que tratar de modificar sus efectos. Reclamamos que el apoyo oficial se mantenga, pero se mantenga proporcionando racionalmente lo indispensable para que el proceso económico arribe a un resultado económico también, organizando las aplicaciones precisas de la asistencia técnica que marca rumbos y aporta enseñanzas que permite obtener mejores rendimientos con igual em-

pleo de energía y que hará —en definitiva— que las cosas se hagan como deben hacerse, con el mayor beneficio para todos.

Las circunstancias del pensamiento de Sarmiento eran distintas. Tenía razón el prócer cuando afirmaba que era preciso hacer las cosas, aunque se hicieran mal, con tal de hacerse. Pero aquella era una época; hoy es otra, y otras son —también— nuestras exigencias y posibilidades.

El pensamiento central del proyecto —cambia tan solo— la oportunidad y el sentido de la protección del Estado.

La intervención espasmódica, la que se produce después de constatar el mal resultado en la órbita exclusiva de la paliación de los efectos se hará siempre a grandes costos para la comunidad, en general, y con solo transcendencia circunstancial, sin saldos, desde que sus sacrificios no llevan en si mismo ninguna posibilidad de rectificación, de prácticas equivocadas o de técnicas inconvenientes, ni siquiera de una mejora duradera. El proceso seguirá librado al juego de sus factores de desorden y el resultado será siempre susceptible de producirse, porque aquellas prácticas continúan, porque aquellas técnicas seguirán aplicándose, porque no habrá intervenido la dirección inteligente, capaz de atacar el mal en sus raíces.

Claro está que el nuevo sentido de la protección es oneroso si de lo que se resiente nuestra economía agraria es de la angustia de asistencia técnica adecuada, el mismo hecho de organizar los medios de proporcionarla devenga un gasto. Pero es infinitamente menor para la comunidad que la suma de aquellos otros, de los gastos en que se definen las llamadas leyes de emergencia. Y con el resultado, desde muchos puntos de vista precioso, de que es inversión con eficacia; que atiende el defecto y quiere corregirlo; observa el mal y lo subsana; que rectifica y orienta; para definirse —por último— en un mayor enriquecimiento colectivo.

Pero hay más. Mientras que la protección, tal como hasta ahora la hemos venido prestando y apoyando, hace que en definitiva permanezca la situación precaria del trabajador rural, su sentido nuevo lleva a consolidarla desde que la tonifica y la mejora. He venido hablando reiteradamente sobre la necesidad de solucionar anhelos y diferencias, y dar a la campaña y a los hombres de trabajo el sentido propio de la democracia rural que afirmé que constituía la única fórmula social de nuestra grandeza colectiva. La ocasión de explicarla me vuelve a seducir. Esa democracia rural existe en la génesis de la nacionalidad; nos viene de los tiempos de Artigas; resume nuestros destinos y predice nuestro devenir.

Modificando reiteradamente situaciones contractuales parti-

culares, y repitiendo la modificación años tras año, dando a los productores necesitados, beneficios, subsidios o ayudas extraordinarias; haciendo que la población que consume pague precios excesivos por una producción de escaso rendimiento económico como mecanismo de hacer llegar al productor una remuneración más aproximada, el Estado no cumple con sus deberes fundamentales con el cometido primario que le impone nuestra organización democrática; persiste —no obstante— todo un sector de la producción —merecedor por cierto— que no recibe por su esfuerzo la retribución natural que debiera acompañarlo por más que se recurra al arbitrio de las soluciones conocidas, técnicamente malas y moralmente inconvenientes.

Yo sé que esas soluciones se aplican en función de una idea de superior solidaridad entre los hombres que conviven con nosotros, que integran nuestra unidad nacional. Pero sé también que el íntimo sentido de la conciencia democrática exige que antes de dar —solidariamente— para reparar una situación en desgracia, se ofrezca lo indispensable para que el productor obtenga lo mismo y más todavía, por resultado directo de su esfuerzo. No puedo creer que el dar en aquellas condiciones lleve un sentido de inferioridad para el que lo recibe: la superioridad de la idea —de ayuda de vida— le quita tal carácter. Pero sostengo que es mejor lo otro, más democrático, —y si se quiere— mucho más digno, con el agregado de que la mayor dignidad alcanza no sólo al productor que recibe el beneficio sino al mismo Estado que lo otorga.

Con el apoyo sin unidad ni orden que hemos venido practicando, se mantiene la situación inestable del productor, esa situación combatimos. De ello habla elocuentemente no sólo esa permanencia persistente y real, sino que lo grita el ininterrumpido éxodo de las poblaciones campesinas en su constante miraje hacia la capital cuando no de los propios productores —ya iniciados y envejecidos en ese género de vida —por lo menos el de sus hijos, legítimamente tienden las alas en busca de un porvenir mejor, alejándose del campo solariego y buscando amparo en el espejismo atrayente de las ciudades.

En el propósito y en la acción deseamos para el trabajador del campo un mayor bienestar personal que fortalezca su situación económica, y le haga que produzca más y mejor. Deseamos para él una mayor dignidad de vida, con todo el lote de goces a que legítimamente tiene derecho sin esplendideces, por cierto, pero sin estrictez ni miseria. Deseamos para ese trabajador, un mayor arraigo a la tierra, que es siempre generosa, deseamos para sus hijos, como primer anhelo propio el impulso espontáneo de continuar la

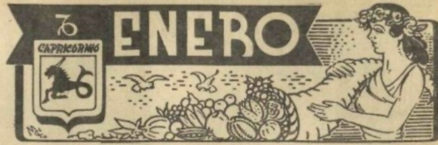
ruta de sus padres, sobre los mismos surcos, a la sombra de los mismos árboles protectores y del mismo alero nativo.

Deseamos —en una palabra—propiciar— en último término— un hondo sentimiento de vuelta a la tierra, no como regreso final, para la muerte, sino como medio de vida, porque somos de la tierra, nacidos en ella, a ella sujetos, y porque toda nuestra grandeza social puede venirnos de su seno como cosecha bienhechora.

En las condiciones actuales, y para un sector de nuestros productores agrarios, bien pudiera representar la tierra "un paraíso perdido". Pero frente a esa apariencia la obligación está señalada en el sentido de la reconquista, aplicando el deber imperioso de construir su mayor bienestar, utilizando los elementos aprovechables, comprendiendo y valorando el esfuerzo de los que trabajan por el bienestar común.

Siento que en lugar de admitir o tolerar el éxodo debemos propiciar el regreso, ese retorno a la tierra de que hablan al unísono el sociólogo y el economista, el filósofo y el poeta. Sobre todo, si aceptamos como verdad —yo lo acepto— que el error mayor de la civilización actual consiste en haberse alejado demasiado de la tierra. Ella es pródiga: concede con largueza sus frutos al trabajador inteligente, y le ofrece —además— infinitos motivos de belleza que hay que aprender a ver y oir, a entender y valorar como permanente recreo del espíritu. Al goce propio del músculo en tensión que recoge su provecho y la serenidad del descanso, se agrega la maravillosa alternación de las noches y los días, de los amaneceres y las puestas de sol, los frescos atardeceres y los días calurosos, las alboradas silenciosas y claras y las horas activamente productoras.

Y todo ello con naturalidad, casi espontáneamente, sin la más mínima idea de coacción, por la sola enseñanza de sus infinitos beneficios. Aquí, la mejor conducta, como en el terreno del arte el mejor poema, es la que no da señas de esfuerzo humano, tan natural como el recodo de un río o la carrera de una nube —o como dice el pensador asiático— "sin marcas del hacha o del cincel".



Primer mes 31 días

1 VIERNES	1er. Viernes. Feriado.
2 Sábado	Stos. Isidoro. Ob.; Acacio Ob.; Máximo,
3 DOMINGO	Stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel
4 Lunes	Stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Angela.
5 Martes	Stos. Telésforo, Simeón Estilita, C. Emiliana
6 MIERCOLES	Día de los Niños **Luna Nueva a las 9 h. 37 m.**
7 Jueves	Stos. Crispín, Luciano, Julián, Teodoro.
8 Viernes	Stos. Severino, Teófilo, Eugenio, Eladio.
9 Sábado	Stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilia.
10 DOMINGO	Stos. Agatón, Guillermo Gonzalo.
11 Lunes	Stos. Higinio, Alejandro, Silvia, Teodosio.
12 Martes	Stos. Juan, Probo, Arcadio Modesto.
13 Miércoles	S. Leoncio. **Cuarto Creciente a las 4 h. 48 m**
14 Jueves	Stos. Hilario, Eufrasio, Félix, Martina.
15 Viernes	Stos. Pablo, Mauro, Secundina, Macario.
16 Sábado	Stos. Marcelo Honorato, Fulgencio Priscila.
17 DOMINGO	Stos. Antonio, Leonila, Rosalina.
18 Lunes	Stos. Prisca, Volusiano, Liberata.
19 Martes	Stos. Mario, Marta, Canuto, Pía Germana.
20 Miércoles	Stos. Fabián, Sebastián, Mauro.
21 Jueves	Sta. Inés, **Luna Llena a las 7 h. 48 m.**
22 Viernes	Stos. Vicente, Anastasio, Gaudencio.
23 Sábado	Stos. Emerenciana, Clemente, Ildefonso.
24 DOMINGO	Stos. Timoteo Feliciano, Mardonio, Tirso.
25 Lunes	San Ananías. **Abrense los Tribunales.**
26 Martes	Stos. Policarpo Teógenes, Paula, Bathilde
27 Miércoles	Stos. Vitaliano, Julián, Avito, Mauro.
28 Jueves	Stos. Valerio, Julián, Leonidas, Margarita.
29 Viernes	S. Constancia. **Cuarto Menguante 5 h. 13 m.**
30 Sábado	Stos. Hipólito, Feliciano, Alejandro, Sabina
31 DOMINGO	Stos. Juan Bosco, Germiniano, Ciro Luisa.



Segundo mes **28 días**

1 Lunes	Stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Brígida
2 Martes	Stos. Flóculo, Lorenzo, Fortunato, Cándido.
3 Miércoles	Stos. Blás, Ceferino, Laurentino, Ceferina.
4 Jueves	S. Eutiquio. **Luna Nueva a las 20 h. 29 m.**
5 Viernes	Stos. Agueda, Isidro, Genino. **1er. Viernes.**
6 Sábado	Stos. Tito, Dorotea, Silvano, Armando.
7 DOMINGO	Stos. Romualdo, Moisés, Teodoro, Adauco.
8 Lunes	Stos. Pablo, Lucio, Ciriaco, Dionisio.
9 Martes	Stos. Apolonia, Alejandro, Nicéforo, Primo.
10 Miércoles	Stos. Escolástica, Zótico, Irineo, Jacinto.
11 Jueves	S. Lucio. **Cuarto Creciente a las 21 h. 40 m**
12 Viernes	Stos. Modesto, Julián, Eulalia.
13 Sábado	Stos. Catalina de Ricci, Fusca y Maura.
14 DOMINGO	Stos. Valentín, Vital, Felícola y Zenón.
15 Lunes	Stos. Faustino, Jovita, Sigefredo, Agape.
16 Martes	Stos. Onésimo, Elías, Isaías, Samuel, Daniel.
17 Miércoles	Stos. Policronio, Secundino, Rómulo.
18 Jueves	Stos. Simeón, Máximo, Claudio, Heladio.
19 Viernes	Stos. Gabino, Julián, Marcelo, Conrado.
20 Sábado	San Tiranio. **Luna Llena a las 2 h. 45 m.**
21 DOMINGO	Stos. Severino, Secundino, Sirico, Sérvulo.
22 Lunes	Stos. Pascasio, Margarita de Cortona.
23 Martes	Stos. Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro.
24 Miércoles	Stos. Modesto, Edilberto, Lucio, Julián.
25 Jueves	Stos. Matías, Victorino, Víctor Nicéforo.
26 Viernes	Stos. Néstor, Claudiano, Faustiniano.
27 Sábado	S. Alejandro. **Cuarto Menguante 15 h. 22 m.**
28 DOMINGO	Stos. Macario, Rufino, Justo, y Teófilo.



Tercer mes **31 días**

1 Lunes	Stos. León Donato, Antonina, Albino.
2 Martes	Stos Jovino, Basiles, Pablo, Heraclio.
3 Miércoles	Stos. Demetrio, Celedonia, Félix, Lucio.
4 Jueves	Stos. Casimiro, Basilio, Eugenio, Erén.
5 Viernes	Stos. Foca, Adrián, Teófilo. **1er. Viernes.**
6 Sábado	Sta. Perpetua. **Luna Nueva a las 7 h. 34 m.**
7 DOMINGO	Stos. Teófilo y Pablo. **Carnaval.**
8 LUNES	Stos. Filemón, Apolonio, Julián. **Carnaval**
9 MARTES	Stos. Gregorio, Niceno, Catalina. **Carnaval**
10 Miércoles	Stos. Cayo, Alejandro, Macario, Codrato.
11 Jueves	Stos. Eutimio, Heraclio, Cándido, Eulogio.
12 Viernes	Stos. Maximiliano, Pedro, Bernardo,
13 Sábado	S. Macedonio. **Cuarto Creciente 16 h. 30 m.**
14 DOMINGO	Stos. León, Pedro, Matilde, Florentina.
15 Lunes	Stos. Longinos, Clemente, María Hofbauer.
16 Martes	Stos. Ciriaco, Julián, Agapito, Heriberto.
17 Miércoles	Stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro.
18 Jueves	Stos. Alejandro, Narciso, Eduardo.
19 Viernes	San José.
20 Sábado	Stos. Pablo, Cirilo, Eufemia, Teodosia.
21 DOMINGO	San Benito. **Luna Llena a las 19 h. 08 m.**
22 Lunes	Stos. Pablo, Saturnino, Basilio, Octaviano.
23 Martes	Stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagia.
24 Miércoles	Stos. Gabriel Arcángel, Marcos y Timoteo.
25 Jueves	Stos. Quirino, Ireneo, Dimas, Desiderio.
26 Viernes	Stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino.
27 Sábado	Stos. Filoteo, Lilia, Lázaro, Narsetes.
28 DOMINGO	S. Prisco. **Cuarto Menguante a las 22 h. 52m.**
29 Lunes	Stos. Jinás, Barachiso y Victoriano.
30 Martes	Stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo.
31 Miércoles	Stos. Teódulo, Félix, Cornelia, Benjamín.



Cuarto mes — 30 días

1	Jueves	Stos. Teodora, Venancia, Víctor, Esteban
2	Viernes	Stos. Francisco de Padua. **1er. Viernes.**
3	Sábado	Stos. Pancracio, Ricardo, Benigno, Ulpiano
4	DOMINGO	Sto. Isidoro. **Luna Nueva a las 18 h. 53 m**
5	Lunes	Stos. Zeneón, Giraldo.
6	Martes	Stos. Timoteo, Marcelino, Celestino.
7	Miércoles	Stos. Epifanio, Donato, Rufino, Saturnino.
8	Jueves	Stos. Jenaro, Máxima, Dionisio, Amancio.
9	Viernes	Stos. Demetrio, Hilario, Marcelo.
10	Sábado	Stos. Ezequiel, Miguel de los Santos.
11	DOMINGO	Stos. León, Felipe, Isaac.
12	Lunes	S. Víctor. **Cuarto Creciente a las 12 h. 04 m**
13	Martes	Stos. Hermenegildo, Justino, Urso.
14	Miércoles	Stos. Justino, Tiburcio, Valeriano, Máximo.
15	Jueves	Stos. Anastasia, Victorino, Flavia, Pedro.
16	Viernes	Stos. Calixto, Urbano, Primitivo, Engracia
17	Sábado	Stos. Apolonio, Eleuterio, Perfecto, Aniceto
18	DOMINGO	Ramos. S. Fortunato, Roberto **Turismo.**
19	LUNES	S. Simón. Desembarco de los 33 **Turismo.**
20	MARTES	S. Sulpicio. **Luna Llena a las 8 h. 11 m**
21	MIERCOLES	Stos. Anselmo, Silvio, Anastasio **Turismo.**
22	JUEVES	Stos. Soterio, Lucio, Rufino **Turismo.**
23	VIERNES	Stos. Jorge, Fortunato, Félix **Turismo.**
24	SABADO	Stos. Fidel de Sigmaringo, Eusebio **Turismo**
25	DOMINGO	Stos. Marcos, Hermógenes, Calixto, Ivón.
26	Lunes	Ntra. Señora de Monserrat; S. Anastasio.
27	Martes	S. Teófilo. **Cuarto Menguante a las 4 h. 51m.**
28	Miércoles	Stos. Vital, Patricio, Valeria, Teodora.
29	Jueves	Stos. Pedro, Secundino, Roberto, José.
30	Viernes	Stos. Mariano, Jaime, Amador, Sofío.



Quinto mes — 31 días

1 SABADO	Stos. Felipe, Germán, Zoe. **Feriado.**
2 DOMINGO	Stos. Atanastio, Germán, Vindemial, Zoe
3 Lunes	Stos. Alejandro, Juvenal, Antonina, Maura
4 Martes	S Mónica. **Luna Nueva a las 6 h. 43 m**
5 Miércoles	Stos. Crescenciana, Eutimio, Teodoro.
6 Jueves	Stos. Lucio, Benita.
7 Viernes	Stos. Augusto, Agustín. **1er. Viernes**
8 Sábado	Stos. Víctor, Eledia.
9 DOMINGO	Stos. Gregorio, Nacianceno, Geroncio.
10 Lunes	Stos. Gordiano, Epímaco, Cataldo.
11 Martes	Stos. Antimo, Fabio, Mamerto Francisco
12 Miércoles	S. Domingo. **Cuarto Creciente a las 6 h. 52m**
13 Jueves	Stos. Roberto, Pedro, Imelda, Mucio.
14 Viernes	Stos. Bonifacio, Poncio, Justa, Miguel.
15 Sábado	Stos. Isidro, labrador; Indalecio, Cecilio.
16 DOMINGO	Stos. Ubaldo, Juan Nepomuceno, Andrés.
17 Lunes	Stos. Pablo, Basilia. Bruno, Simón Eradio
18 MARTES	S. Alejandra, Julita. **Batalla de las Piedras**
19 Miércoles	S. Pedro. **Luna Llena a las 18 h. 13 m**
20 Jueves	Stos. Teodoro, Ethelberto.
21 *Viernes*	Stos. *Timoteo, Eutiquio, Victorio, Secundino*
22 Sábado	Stos. Faustino, Julia, Emilio, Helena Rita.
23 DOMINGO	Stos. Desiderio, Marcurial, Eufebio.
24 Lunes	Stos. Vicente, Susana, Marciana, Donaciano.
25 Martes	Stos. Bonifacio, Sofía. Día de América.
26 Miércoles	S. Paulino **Cuarto Menguante a las 10 h. 33m**
27 Jueves	Stos. Juan, Julio, Restituta.
28 Viernes	Stos. Emilio, Luciano, Germán, Bernardo.
29 Sábado	Sto. Cirilo.
30 DOMINGO	Stos. Félix, Gabino, Basilio, Juana de Arco.
31 Lunes	Stos. Angela de Merici, Petronila.



Sexto mes **30 días**

1 Martes	Stos. Juvencio, Fortunato.
2 Miércoles	S. Pedro. **Luna Nueva a las 19 h. 33 m**
3 Jueves	*Stos. Clotilde, Claudio, Pablo, Dionisio.*
4 Viernes	Stos. Arecio, Saturnino. **1er. Viernes.**
5 Sábado	Stos. Nicanor, Florencio, Faustino, Dorotea.
6 DOMINGO	Stos. Artemio, Cándida, Paulina, Claudio.
7 Lunes	Stos. Licarión, Roberto.
8 Martes	Stos. Máximo, Guillermo, Medardo.
9 Miércoles	Stos. Vicente, Maximiano, Ricardo.
10 Jueves	S. Getulio. **Cuarto Creciente a las 23 h. 35 m**
11 Viernes	Stos. Bernabé, Félix, Fortunato.
12 Sábado	Stos. Juan de Sahagún, Antonia, León III.
13 DOMINGO	Stos. Antonio de Padua, Peregrino.
14 Lunes	Stos. Basilio Magno, Rufino, Félix, Digna
15 Martes	Stos. Vito, Modesto, Laudelino, Germana
16 Miércoles	**Stos. Quírico, Julita, Francisco Regis.**
17 Jueves	Stos. Manuel, Imerio, Teresa de León.
18 Viernes	S. Marcos. **Luna Llena a las 2 h. 14 m.**
19 SABADO	Stos. Gervasio, Gaudencio. **Feriado.**
20 DOMINGO	Stos. Silverio, Florentina, Pablo, Ciriaco.
21 Lunes	Stos. Eusebio, Rufino. **Empieza el invierno**
22 Martes	Stos. Albano, Niceas, Consorcia.
23 Miércoles	Stos. Agripina, Félix, María de Oignies.
24 Jueves	Corpus Chisti. **Cuarto Menguante 17 h. 08m**
25 Viernes	Stos. Guillermo, Próspero de Aquitania.
26 Sábado	Stos. Juan, Pablo, Virgilio, Pelayo.
27 DOMINGO	S. Zoilo. Procesión de Corpus Chisti.
28 Lunes	Stos. León, Benigno, Plutarco, Sereno.
29 Martes	Stos. Pedro y Pablo, Marcial, Emiliana.
30 Miércoles	Stos. San Pablo, Marcial, Emiliana, León.



Séptimo mes — **31 días**

1 Jueves	Stos. Marín, Casto, Secundino, Teobiano.
2 Viernes	Ntra. Sra. del Huerto **Luna Nueva 9 h. 44m.**
3 Sábado	Stos. León II, Jacinto, Anatolio, Dato.
4 DOMINGO	S. Ageo. Día de los Estados Unidos de N. A.
5 Lunes	Stos. Antonia Ma. Zacarías, Cirila, Agatón
6 Martes	Stos. Isaías, Rómulo, Dominga, Lucía.
7 Miércoles	Stos. Cirilo, Luciano, Pompeyo, Odón.
8 Jueves	Stos. Isabel, Aquila, Auspicio, Eugenio III
9 Viernes	Stos. Zenón, Anatolia, Verónica de Julianis
10 Sábado	Stos. Jenaro, Félix Sélvano, Alejandro.
11 DOMINGO	Stos. Pío I, Juan, Genaro, Pelagia Sabino
12 Lunes	Stos. Juan Gualberto, Nabor, Félix, Paulin
13 Martes	Stos. Anacleto, Joel, Esdras, Pftas, Eugeni…
14 Miércoles	Stos. Buenaventura, Justo, Focas, Ciro.
15 Jueves	Stos. Enrique, Eutropio, Julia, Justa.
16 Viernes	Ntra. Señora del Carmen. Stos. Fausto.
17 Sábado	S. Donata. **Luna Llena a las 9 h. 21 m**
18 DOMINGO	S. Bruno, Camilo. **Jura de la Constitución**
19 Lunes	Stos. Vicente de Paul, Justa, Rufina, Aurea.
20 Martes	Stos. Jerónimo, Emiliano, Margarita, Elías.
21 Miércoles	Stos. Práxedes, Daniel, Julia.
22 Jueves	Stos. María Magdalena, Platón, Teófilo.
23 Viernes	Stos. Liborio, Primitiva, Apolonio, Rómula.
24 Sábado	S. Víctor **Cuarto Menguante a las 1 h. 38 m**
25 DOMINGO	Stos. Santiago, Cristóbal, Teodomiro.
26 Lunes	Stos. Ana, Olimpo, Teódulo, Pastor.
27 Martes	Stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Julia.
28 Miércoles	Stos. Celso, Víctor, Inocencio, Sansón.
29 Jueves	Stos. Marta, Félix, Faustina, Beatriz.
30 Viernes	Stos. Senén, Máxima, Secunda, Julieta.
31 Sábado	Stos. Segundo, Dionisio, Elena, Germán.



Octavo mes — 31 dias

1 DOMINGO	S. Pedro. **Luna Nueva a las 1 h. 06 m**
2 Lunes	Stos. Esteban, Ntra. Sra. de los Angeles.
3 Martes	Stos. Nicodemo, Abibón, Eusinio, Osvaldo
4 Miércoles	Stos. Eleuterio, Protasio.
5 Jueves	Stos. Eusigne, Osvaldo.
6 Viernes	Stos. Eleuterio, Santiago. **1er. Viernes.**
7 Sábado	Stos. Cayetano, Donato, Pedro, Alberto.
8 DOMINGO	Stos. Ciriaco, Mariano, Leónides, Emiliano
9 Lunes	S. Ramón. **Cuarto Creciente o h. 36 m**
10 Martes	Stos. Lorenzo, Paula, Agatónica, Deusdedit
11 Miércoles	Stos. Tiburcio, Susana, Alejandro, Filomeno
12 Jueves	Stos. Clara, Hilaria, Juliana, Eusebio.
13 Viernes	Stos. Hipólito, Casiano, Helena, Centona.
14 Sábado	Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto, Atanasia
15 DOMINGO	S. Esteban. **Luna Llena a las 16 h. 34 m**
16 Lunes	Stos. Joaquín, Roque, Tito, Eufemia.
17 Martes	Stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio.
18 Miércoles	Stos. Agapito, Floro, Lauro, Fermín, Clara.
19 Jueves	Stos. Juan, Andrés, Luis, Mariano.
20 Viernes	Stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Cristóbal.
21 Sábado	Stos. Juana, Ciriaca, Privado.
22 DOMINGO	S. Maura. **Cuarto Menguante a las 13 h. 04 m.**
23 Lunes	Stos. Felipe Beniti, Donato, Valeriano.
24 Martes	Stos. Bartolomé, Román, Jorge.
25 MIERCOLES	**Aniversario de la Ind. Nacional. Feriado**
26 Jueves	Stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Víctor.
27 Viernes	Stos. Rufo, Cesáreo.
28 Sábado	Stos. Agustín, Hermés, Julián, Viviano.
29 DOMINGO	Ntra. Señora de la Guarda. S. Pablo.
30 Lunes	S. Rosa de Lima. **Luna Nueva 16 h. 59 m**
31 Martes	Stos. Ramón Nonato, Paulino, Marcos.



Noveno mes — 30 días

1 Miércoles	Stos. Gil, Ana la Profetisa, Vicente.
2 Jueves	Stos. Esteban, Máxima, Antonino.
3 Viernes	Stos. Dorotea, Tecla, Erasma. **1er. Viernes.**
4 Sábado	Stos. Marcelo, Julián, Vitalio, Rosalía.
5 DOMINGO	Stos. Lorenzo, Justiniano, Victorino.
6 Lunes	Stos. Zacarías, Germán, Fausto.
7 Martes	S. Juan. **Cuarto Creciente a las 9 h. 33 m**
8 Miércoles	La Virgen de las Flores. S. Adriano.
9 Jueves	Stos. Doroteo Tiburcio, Pedro Claver.
10 Viernes	Stos. Nicolás de Tolentino, Lucas, Clemente
11 Sábado	Stos. Proto, Jacinto, Teodora, Alejandrina.
12 DOMINGO	Stos. Leoncio, Silvino, Gabriel Taurino.
13 Lunes	Stos. Felipe, Juliano, Eulogio, Amado.
14 Martes	S. Cipriano. **Luna Llena a las 0 h. 40 m**
15 Miércoles	Stos. Valeriano, Máximo, Teodoro.
16 Jueves	Stos. Cornelio, Cipriano, Lucía, Eufemia.
17 Viernes	Stos. Justino, Narciso, Adriana, Teodora.
18 Sábado	Stos. Sofía, Irene, Metodio.
19 DOMINGO	Stos. Jenaro, Nilo, Elías, Teodoro, María.
20 Lunes	Stos. Eustaquio, Cándida, Susana, Marta.
21 Martes	Cabildo Abierto. **Cuarto Menguante 4 h 06m**
22 Miércoles	Stos. Tomás de Villanueva, Mauricio.
23 Jueves	S. Juan. **Empieza la Primavera.**
24 Viernes	Ntra. Sra. de la Merced. S. Gerardo.
25 Sábado	Stos. Fermín, Pacífico, Aurelia, Neomisia
26 DOMINGO	Stos. Cipriano, Justina, Nilo.
27 Lunes	Stos. Cosme, Damián, Adolfo, Juan
28 Martes	Stos. Duque, Salomón, Eustaquio, Lioba.
29 Miércoles	S. Miguel Arcángel. **Luna Nueva 8 h. 29 m**
30 Jueves	Stos. Jerónimo, Víctor, Gregorio, Sofía.



Décimo mes **31 días**

1 Viernes	Stos. Remigio, Máxima y Julia, Platón.
2 Sábado	Stos. Eleuterio, Primo, Cirilo, Tomás.
3 DOMINGO	Sts Teresa del Niño Jesús, Cándido, Dionisio
4 Lunes	Sts. Francisco de Asís, Crispo, Cayo, Marcos
5 Martes	Stos. Plácido Cristina, Atilano, Froilán
6 Miércoles	S. Bruno. **Cuarto Creciente 17 h. 10 m**
7 Jueves	Ntra. Sra. del Rosario. Stos Marcos, Julia
8 Viernes	Stos Brígida, Nestor, Benita y Lorenza.
9 Sábado	Stos. Dionisio, Rústico, Luis, Eleuterio.
10 DOMINGO	Stos. Francisco de Borja, Casio y Florencio
11 Lunes	Stos. Probo, Nicasio, Plácida.
12 MARTES	Ntra. Sra. del Pilar **Día de la Raza**
13 Miércoles	S. Eduardo. **Luna Llena 10 h. 23 m.**
14 Jueves	Stos. Calixto, Evaristo, Fortunata, Justo
15 Viernes	Stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno.
16 Sábado	Stos. Martiniano, Saturnino, Nereo, Galo
17 DOMINGO	Stos. Herón, Victor, Andrés, Salomón.
18 Lunes	San Lucas, Atenodoro, Justo, Trifonio.
19 Martes	San Pedro de Alcántara, Tolomeo.
20 Miércoles	S. Máximo. **Cuarto Menguante 22 h. 42 m**
21 Jueves	Stos. Hilarión, Ursula, Dacio, Cayo.
22 Viernes	Stos. Marcos, Felipe, Eusebio.
23 Sábado	Stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio
24 DOMINGO	Sto. Rafael.
25 Lunes	Stos. Crisanto y Darío, Crispiniano Crispín
26 Martes	Stos. Evaristo, Luciano y Floro.
27 Miércoles	Stos. Vicente, Sabina, Florencio.
28 Jueves	Stos. Simón, Judas. **Luna Nueva 22 h. 59 m**
29 Viernes	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebia, Narciso.
30 Sábado	Stos. Juliano, Claudio, Lupercio, Marcelo.
31 DOMINGO	Stos. Urbano, Narciso, Quintín, Alfonso

NOVIEMBRE

ESCORPION

Undécimo mes 30 días

1 LUNES	Todos los Santos. Stos. Cesario y Julian.
2 MARTES	Los Fieles Difuntos. **Día de los muertos**
3 Miércoles	Stos. Germán, Téofilo.
4 Jueves	Stos. Vital, Agrícola, Emerico
5 Viernes	S. Eusebio. **Cuarto Creciente o h. 22 m.**
6 Sábado	Stos. Severo, Leonardo.
7 DOMINGO	Stos. Engelberto, Ernesto.
8 Lunes	Stos. Severo, Severiano, Godofredo.
9 Martes	Stos. Teodoro, Orestes.
10 Miércoles	Stos. Tiberio Florencio y Justo.
11 Jueves	Stos. Martín, Valentín **Luna Llena 22h. 26m**
12 Viernes	Stos. Martín, Aurelio, René.
13 Sábado	Stos. Diego, Antonino, Nicolás.
14 DOMINGO	Stos. Josafat, Clementino, Venerado.
15 Lunes	Stos. Alberto Magno, Eugenio, Leopoldo.
16 Martes	Stos. Gertrudis, Marcos. Marcelo. Edmundo
17 Miércoles	Stos. Victoria, Roque.
18 Jueves	Stos. Román, Máximo, Odón, Hilda.
19 Viernes	Sta. Isabel. **Cuarto Menguante 19 h. 43 m.**
20 Sábado	Stos. Octavio, Anatolio, Edmundo, Benigno
21 DOMINGO	Stos. Celso y Clemente, Demetrio, Alberto.
22 Lunes	Stos. Cecilia, Filemón, Apia, Mauro, Marcos
23 Martes	Stos. Clemente, Felicitas, Gregorio.
24 Miércoles	Stos. Crisógono, Alejandro, Flora y María.
25 Jueves	Stos. Catalina, Moisés, Mercurio, Jocunda
26 Viernes	Stos. Silvestre, Pedro, Pacomio, Teodoro.
27 Sábado	Stos. Basileo, Jacoba **Luna Nueva 12h. 23m.**
28 DOMINGO	Stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano, Gregorio.
29 Lunes	Stos. Saturnino, Filomeno, Demetrio.
30 Martes	Stos. Andrés, Maura, Justina, Troyano.



Duodécimo mes **31 días**

1 Miércoles	Stos. Diodoro, Mariano, Lucio, Cándida.
2 Jueves	Stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito.
3 Viernes	Stos. Claudio, Hilaria, Mario, Juan, Esteban
4 Sábado	Sta. Bárbara. **Cuarto Creciente 8 h. 03 m.**
5 DOMINGO	Stos. Sabas, Anastasio, Julio, Crispín.
6 Lunes	Stos. Nicolás, Dionisia, Leoncia, Bonifacio
7 Martes	Stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Urbano
8 *MIERCOLES*	*Stos. Eutiliano, Macario.* ***Día de las Playas***
9 Jueves	Stos. Restituto, Pedro, Siro, Juliana, Valeria
10 Viernes	Stos. Melquiades, Hermógenes, Eulalia
11 Sábado	Sto. Dámaso. **Luna Llena 13 h. 24 m.**
12 DOMINGO	Stos. Alejandro, Epímaco, Maxencio, Emma
13 Lunes	Stos. Lucía, Orestes, Antíoco, Autberto.
14 Martes	Stos. Nicasio, Eutropía, Arsenio, Isidoro.
15 Miércoles	Stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Faustino.
16 Jueves	Stos. Eusebio, Ananías, Albina, Valentín
17 Viernes	Stos. Florián, Lázaro, Olimpiada, Adelaida.
18 Sábado	Stos. Rufo y Zósimo, Teótimo.
19 DOMINGO	S. Nemesio. **Cuarto Menguante 17 h. 03 m.**
20 Lunes	Stos. Liberato, Teófilo, Julio, Eugenio.
21 Martes	Stos. Tomás, Anastasio, Juan y Festo.
22 Miércoles	Stos. Flaviana, Demetrio, Zenón, Buong
23 Jueves	Stos. Teódulo, Evaristo.
24 Viernes	Stos. Gregorio, Luciano, Eutimio.
25 SABADO	*Stos. Anastasia, Eugenia.* ***Navidad.***
26 DOMINGO	Stos. Esteban, Marino, Dionisio, Arquelao.
27 Lunes	S. Juan Evangelista. **Luna Nueva 0 h 50 m**
28 Martes	Stos. Eutiquio, Domiciano, Castor, Víctor.
29 Miércoles	Stos. Tomás, David, Trófimo, Calixto.
30 Jueves	Stos. Sabino, Liberio.
31 Viernes	Stos. Silvestre, Donata, Paulina, Rústica.



"El Banco de la República Oriental del Uruguay, que propicia, fomenta y estimula todas las actividades legítimas que representen beneficio para la economía del país, cuenta con un departamento especializado en créditos rurales e industriales, que atiende las necesidades económicas de los productores en las diversas manifestaciones del trabajo nacional.

Los bajos tipos de interés establecidos para esta clase de operaciones los plazos liberales a que ellas se otorgan y las facilidades que se dan para el reembolso de los préstamos por medio de amortizaciones periódicas —trimestrales, semestrales o anuales— adecuadas a las distintas características que singularizan las actividades ganaderas, agrícolas e industriales, representan ventajas de importancia.

Para cada actividad productora que sea conveniente, el Banco tiene o crea la fórmula de ayuda apropiada a su peculiar naturaleza.

GANADERIA

Se conceden préstamos para la adquisición de ganado para invernar; sobre ganado pronto para faenar; sobre lana en pie; sobre lana, cueros y demás frutos del país; para gastos de esquila, bañaderos, alambrados, galpones y toda clase de mejoras necesarias a la explotación ganadera; para combatir las enfermedades del ganado; para cultivos forrajeros, etc.

Agricultura

Se conceden préstamos para la adquisición de semillas; compra de maquinaria agrícola e implementos; para sufragar los gastos

de siembras y recolecciones; para el fomento de cultivos industriales; sobre garantía de cereales en depósito, etc.

Granja y lechería

Se conceden préstamos para el fomento de la cría de cerdos; para avicultura, apicultura, producción lechera; para fabricación de conservas y productos de granja; sobre quesos en depósito, sobre manteca; a los viticultores sobre vinos elaborados, etc.

Otros fines rurales

Préstamos para subdivisión de estancias; construcción de viviendas rurales; para adquisición de tierras destinadas a industrias rurales; para repoblación forestal; para formación de montes de abrigo; para las cooperativas y sindicatos que cumplan fines netamente económicos; a los fruticultores con prenda de fruta en pie, etc. etc.

Industrias

Se conceden préstamos para el funcionamiento de industrias ya establecidas en grande o pequeña escala, para el perfeccionamiento de instalaciones, para compra de materias primas, máquinas, útiles, implementos, para instalación de nuevas fábricas y talleres, sobre artículos elaborados, etc.

Los interesados en las operaciones podrán ocurrir a la Casa Central — Sector Crédito Rural e Industrial — a cualquiera de sus agencias en la Capital o de sus sucursales en el interior del país, en la seguridad de que serán solícitamente atendidos y asesorados".

Los PEONES de Estancia Pueden ser ASEGURADOS

La Instrucción Primaria en el Uruguay

SUMARIO

I

La Enseñanza Pública Primaria y Normal ha desarrollado en el año 1941 actividades propias de su misión en forma eficiente, dentro de los límites de sus posibilidades, perfilándose en un marcado movimiento de evolución y progreso.

II

Las escuelas existentes son 1591, cuya distribución es la siguiente:

Escuelas	Rurales:	1.018
"	Auxiliares:	75
"	primer grado urbanas:	215
"	segundo grado urbanas:	254
"	Al Aire Libre:	21
"	Sordo Mudos:	2
"	Auxiliar para Anormales:	1
"	Hogar para Irregulares del Carácter:	1
"	Marítima:	1

Escuelas Experimentales	3
" Jardín de Infantes:	1
Cursos Nocturnos para adultos de alfabetización y especiales:	64
TOTAL de centros de enseñanza:	1656

La inscripción en las escuelas, exceptuando los cursos de adultos, fué de 193.423 alumnos con una asistencia media de 162.705.

III

El número de maestros es de 4597, de los cuales son directores 1593, 9 subdirectores, 3341 ayudantes y 14 secretarios de escuelas de práctica.

Los profesores especiales son 85 y los de gimnasia 33

Los Cursos para Adultos fueron atendidos por 162 Maestros y 67 profesores especiales.

La Escuela "SOLAR DE ARTIGAS" en el Paraguay que cuenta con 130 alumnos inscriptos fué atendida por 4 Maestros.

IV

El capital escolar invertido en la educación primaria y normal

asciende a la cantidad de $ 8.415.787.20, según el rubro del Presupuesto General de Gastos, abonándose $ 805.091.11, con cargo a Rentas Generales por sueldos progresivos.

El total pues es de $9.220.878.31.

No incluyéndose los gastos de edificación escolar que corresponden a leyes especiales.

V

Con los recursos de que dispone el Consejo se atiende al escolar desnutrido, en las diversas escuelas especiales.

Los comedores escolares en número de 681, atienden a más de 43.000 niños débiles.

VI

Con los recursos propios del Consejo, el saldo de la ley de 14 de agosto de 1935, más $3.000.000·00 de la ley de 19 de diciembre de 1941, el importe de la venta de los solares de Punta del Este y las donaciones particulares, se va desarrollando un vasto plan de reconstrucción y de edificación de locales escolares, cuyo detalle se dará en la MEMORIA DE ENSENANZA PRIMARIA correspondiente a 1941.

En gran parte las reformas ya han sido realizadas y muchas construcciones de nuevos locales se han terminado.

El gráfico siguiente puede dar idea del esfuerzo realizado.

CARLOS IX DISPUSO QUE COMENZARA EL AÑO EL 1º DE ENERO

Carlos IX estableció el comienzo del año 1565 en el 1.o de enero mediante un edicto dictado en el castillo de Ronsillon, en el Delfinado. Antes de ese decreto, el año cristiano no empezaba hasta después de la Pascua. Un viejo libro de efemérides ofrece un cuadro de los acontecimientos notables ocurridos en ese día.

El 1.o de enero de 1387 muere Carlos II, rey de Navarra.

En 1450, Carlos VII toma Barfleur a los ingleses.

En 1515 muere el rey Luis XII.

En 1540 el emperador Carlos V llega a París, donde es recibido con gran pompa.

En 1551, Francisco, duque de Guisa, levanta el sitio que Carlos V había impuesto a Metz y salva con ese hecho a Francia.

En 1560 muere el poeta Joaquín du Belay.

En 1630 el Sumo Pontífice acuerda a los cardenales el título de Eminencia.

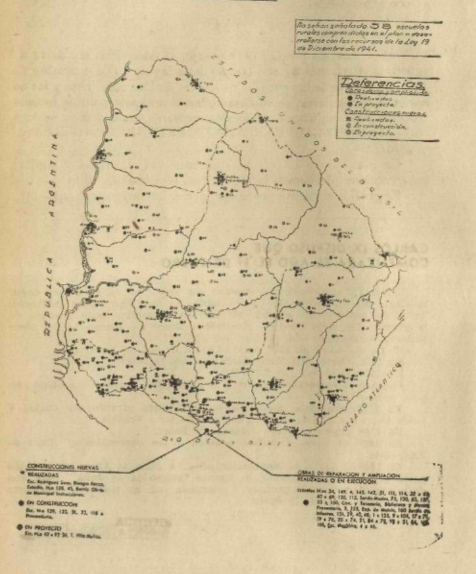
En 1640 el duque de Montausier, ofrece a Julia de Angennes, a quien había pedido en matrimonio, la famosa "guirnalda de Julia", cada una de cuyas flores estaba pintada y adornada con un madrigal compuesto por un gran poeta de la época.

CONSEJO NACIONAL DE ENSEÑANZA

PRIMARIA Y NORMAL

INDICACIÓN GRÁFICA DE LA OBRA CONSTRUCTIVA ESCOLAR

AÑOS 1938_42



VII

Se ha inaugurado el MUSEO TECNOLOGICO ESCOLAR DE APLICACION "**JACOBO A. VARELA**", nueva institución docente de cuyo funcionamiento es dable esperar mucho, en beneficio de la labor didáctica.

VIII

Se realizó también en Montevideo la exposición de Manualidades de Escuelas Huertas y Granjas Rurales, dando así un gran estímulo a la labor de futuro de los maestros rurales al valorar su esfuerzo.

IX

Se han puesto en ensayo los nuevos programas para escuelas urbanas, así como brevemente se publicarán los nuevos libros de lectura que triunfaron en el concurso recientemente realizado.

X

Se está actualmente realizando el ensayo de un nuevo curso postescolar, verdadera escuela intermedia que lleva el nombre de CURSO DE EXTENSION DE ENSEÑANZA PRIMARIA.

El resultado de este ensayo se conocerá al finalizar el segundo año de prueba.

XI

En el año 1941 se han obtenido varias donaciones de importancia y entre otras debe mencionarse la donación JUAN B. TAPIE; un edificio anexo a la Escuela Nº 141, también donado por este mismo señor, para sede del Jardín de Infantes.

Además ha donado un gran edificio para la Escuela Industrial

LA ALFOMBRA MAGICA

En los Estados Unidos acaba de lanzarse al mercado una alfombra luminosa. En el momento de ser tejida, algunos de sus hilos, los que forman parte del dibujo, se impregnan en substancias fosforescentes, de tal manera que absorban los rayos luminosos y puedan conservar el potencial de luz cuando están a oscuras. Según las informaciones que registran esta innovación, se obtiene un efecto fantástico, porque el piso parece tener entonces una luz que sale directamente del suelo.

Estas alfombras tendrán una aplicación inmediata en diversas salas de espectáculos que deben permanecer a oscuras. La senda de luz de los pasillos alfombrados podrá guiar a los espectadores mucho mejor que la linterna del acomodador, no siempre eficaz cuando en la sala hay escalones.

y sede de cursos de ampliación de enseñanza primaria, próximo a inaugurarse.

El conjunto de la "FUNDACION TAPIE-PIÑEYRO" es la obra más grande que un particular haya donado al Estado.

Las otras donaciones que es justicia mencionar son las siguientes: Jockey Club, terreno en Pueblo Ituzaingó; Intendencia Municipal, terreno en el Barrio Obrero, ambas en Montevideo. Joaquín Da Siva, en Franquia, Dpto. de Artigas; María S. M. de Liuzzi, en Puntas de Santa Fé, Dpto. de Río Negro; Francisco Urdangarín, Colonia Uruguaya Dpto. de Soriano; Adelino Andrés Freire, Paso de la Arena, Dpto. de Cerro Largo; Intendencia Municipal, Dpto. de Cerro Largo; Gonzalo Arrarte Corbo, Conventos, Dpto. de Cerro Largo; Ruperto Sureda, Pan de Azúcar, Dpto. de Maldonado; Josefina A. de Nogueira, Ombúes de Oribe, Dpto. de Durazno; El Estado, Kilómetro 153 Carreterra Minas Aiguá, Dpto, de Lavalleja; Laura H. de Dell Acqua, La Pedrera, Dpto. de Flo-

res; Intendencia Municipal, Dpto. de Flores; Intendencia Municipal, Dpto. de Tacuarembó.

La suma de áreas de todos los terrenos donados asciende a 22 hectáreas 7.476 metros cuadrados.

XII

Las prestigiosas Comisiones de Fomento Escolar han prestado durante todo el año su más decidido concurso constituyendo no sólo en el orden moral sino en el material un valioso estímulo tanto para maestros, como vecindarios.

Su benéfica acción se hace sentir en todas las escuelas y es una reconfortante manifestación de la colaboración privada.

XIII

El presupuesto del Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal, ha sido debidamente estudiado, cosa que no había podido hacerse desde el año 1926 presentando la Dirección un proyecto que contempla en lo posible las necesidades Del Organismo Escolar; dicho Proyecto fué elevado a consideración del Poder Ejecutivo el 25 de noviembre de 1941.

XIV

Las nuevas Leyes sancionadas, que se relacionan con la situación del personal docente y administrativo, son las siguientes:

Leyes de Jubilaciones Escolares.
" " Sueldo Progresivo.
" " Sobre cómputo Jubilatorio para Maestros Especiales.

También el Parlamento ha sancionado algunas que afectan la situación económica del personal docente y administrativo;

Estas leyes ya promulgadas por el Poder Ejecutivo, han mejorado determinadas situaciones y si bien no contemplan algunas constituyen un beneficio para los más.

Esta síntesis puede dar idea del esfuerzo realizado por el CONSEJO DE ENSEÑANZA PRIMARIA Y NORMAL.

INGENIO FEMENINO

Cuando Cristina de Suecia abdicó, fué acompañada hasta la frontera por un alto dignatario del nuevo rey Gustavo, el cual antes de despedirse dijo a la ex soberana:

—¡Señora! Su Majestad el rey me ha encargado de pedir vuestra mano en su nombre.

Cristina de Suecia repuso:

—Decidle que lo agradezco. Si lo hubiese querido por esposo me habría casado con él cuando estaba en mi mano hacerlo rey, pero no ahora cuando es él quien puede hacerme lo que he sido: reina.



DATOS BIOLOGICOS

El peso medio de los niños al nacer es de 3,200 kilos; el de las niñas algo menos de 3 kilos.

El adulto pesa 20 veces más que el recién nacido.

Los niños triplican su peso en el primer año.

A los 12 años el peso de los niños es igual al de las niñas.

El hombre alcanza su peso máximo alrededor de los 40 años de edad y comienza a perderlo alrededor de los 60. A los 80 ha perdido unos 6 kilos y su estatura ha disminuído unos 7 centímetros

La mujer alcanza su peso máximo alrededor de los 50 años de edad. El peso medio de los viejos de ambos sexos es el mismo que habían alcanzado a los 19 años.

El peso de la ceniza del cadáver de un adulto, después de la cremación, varia de 1 a 5 kilos, de acuerdo con la conformación y dimensiones de los huesos.

Se calcula que las cenizas de un hombre de 61 kilos de peso, pesan más que las de una mujer de 72 kilos.

El largo del húmero multiplicado por 5.06 o el largo del fémur multiplicado por 3.66, da la estatura del hombre.

El largo el tronco el hombre representa más de 1|3 y menos de 2|5 de su estatura.

Del examen de 11.000 cerebros se ha escontrado que el peso medio del cerebro del hombre es de 1.360 gramos y el de la mujer de 1.290 gramos.

La substancia gris representa de un 37 a un 38 por ciento del peso total del cerebro.

COMPOSICION DEL CUERPO HUMANO

Oxígeno	cerca de un 65	por ciento
Carbono	" " " 18	" "

Hidrógeno	cerca de un	10	por ciento
Nitrógeno	" " "	3	" "
Calcio	" " "	2	" "
Fósforo	" " "	1	" "
Potasio	" " "	0.35	" "
Azufre	" " "	0.25	" "
Sodio	" " "	0.15	" "
Cloro	" " "	0.15	" "
Magnesio	" " "	0.05	" "
Hierro	" " "	0.004	" "
Yodo	" " "	0.00004	" "
Flúor	Huellas		
Silicio	"		

PRESION NORMAL DE LA SANGRE

Edad	Sistólica	Diastólica
Infancia	75, 90 mm.	50 mm.
Niñez	90,110 mm.	50,60 mm.
Pubertad	100,120 mm.	60 mm.
Edad adulta	125,130 mm.	35,50 mm. menos que la sistólica.
Ancianidad	140,150 mm.	35,50 mm. menos que la sistólica.

Una desviación de 15 mm. en la presión sistólica, es decir, de

110 a 145, se considera dentro de los límites de la normalidad en el adulto.

El promedio de la presión sistólica de la mujer es de 5 a 10 mm. menor que la del hombre.

La diferencia entre la presión sistólica y la diastólica es la tensión del pulso.

PROMEDIO DEL AUMENTO DE PESO SEMANAL

Niños normales - Aumento en gramos

Edad	Niños	Niñas
Primer año	100 a 140	100 a 140
Segundo año	75 " 100	75 " 100
Tercer año	50 " 60	50 " 60
De los 4 a los 8 años	35 " 45	35 " 45
De los 9 a los 11 años	50 " 60	
De los 9 a los 12 años		50 " 70
De los 12 a los 13 años	85 " 95	
De los 13 a los 15 años		85 " 100
De los 14 a los 16 años	90 " 120	
De los 16 a los 17 años		30 " 60

CIRCUNFERENCIA DE LA CABEZA Y EL PECHO

Del nacimiento a los 12 años

Edad	Cabeza Centímetros	Pecho Centímetros
Al nacer	33	31
Al fin del primer mes	35½	34

CUESTION DE GRADOS

Hace años, cuando un estudiante acababa de doctorarse en Filosofía y Letras, se sentía tan ufano de su título que dió en anteponer la abreviatura "Dr." a su nombre, viniera o no a cuento. Hizo, por esos días, un viaje al Oriente. Al inscribirse en la lista de pasajeros, no olvidó el indispensable "Dr.".

Estaba apenas instalándose en su camarote cuando llega el camarero y le pregunta:

—¿Es usted el doctor Leacock?

—Sí —le respondió.

—El capitán lo manda saludar, y le ruega que haga el favor de ir a ver a la camarera, que acaba de lastimarse un pierna.

Penetrado de las responsabilidades que pesan sobre quien, aunque sea sólo por equivocación, pertenece a la profesión médica, salió volando hacia el lugar que el camarero le indica. Pero, trabajo perdido. Al llegar se encontró con que se había adelantado otro facultativo: un doctor en Derecho Civil y Canónico.

Edad	Cabeza Centimetros	Pecho Centímetros
Al fin de los 6 meses	42½	41
Al fin de los 12 meses	45½	46
Al fin de los 2 años	48	47¼
Al fin de los 3 años	48½	48
Al fin de los 4 años	50	49
Al fin de los 6 años	51	54¾
Al fin de los 9 años	51¾	60
Al fin de los 12 años	52½	65

La medida del cráneo se toma en la mayor circunferencia horizontal de la cabeza. La del pecho se toma inmediatamente debajo de los omoplatos y por encima de las tetillas, y con los brazos extendidos.

Probabilidades de años de vida a diversas edades

Regla para calcular las posibilidades de los años de vida que pueden esperarse a diversas edades.

Entre los 20 y los 45 años de edad. Réstese la edad actual del número 96, y la mitad del resto da la cantidad probable de los años de vida que pueden esperarse.

Entre los 20 y los 30 el resultado es un poco menor de lo probable en la mayoría de los casos; después de los 40 el resultado es un poco mayor del promedio de la probable.

Para calcular la probable de vida después de los 45 años úsese el número 90 en vez del 96, y procédase del mismo modo indicado.

Generalmente la probabilidad de vida de las mujeres es de unos 3 años mayor que la del hombre de la misma edad. Durante el período de la fecundidad, la probabilidad de vida de la mujer es

algo menor que la del hombre, pero una vez pasado éste, comienza a subir, y después de los 50 años sobrepasa a la del hombre.

EL PULSO

En estado de salud, el pulso varía de acuerdo con ciertas circunstancias, como la edad, el sexo, el temperamento, el ejercicio, la agitación mental, la alimentación y la temperatura. La relación entre el ritmo de la respiración y el pulso es, aproximadamente, de 1 a 4. En general, la acción cardíaca, reflejada por el pulso, es más rápida en las mujeres que en los hombres. El siguiente cuadro señala las pulsaciones por minuto a diversas edades.

Edad	**Pulsaciones por minuto**
Feto	150 a 130
Recién nacido	140 " 130
Durante el primer año	130 " 115
Durante el segundo año	115 " 100
De 2 a 7 años	100 " 90
De 8 a 14 años	90 " 75
Edad adulta	Promedio de 72
Ancianidad	Promedio de 76

Temperatura:

Hiperpirexia	40.6° C. en adel.
Fiebre alta	39.4° a 40.6° C.
Fiebre moderada	38.3° " 39.4° C.
Fiebre baja	37.8° " 38.3° C.

UN MOSQUITO

Si se hiciera una encuesta para establecer cuáles son los insectos más impopulares del mundo, no hay duda de que saldrían elegidos la mosca, el mosquito y la pulga. No obstante, a pesar del frecuente contacto del hombre con ellos, pocas personas han podido observar la notable combinación de sus detalles, inadvertible a simple vista. Para que otras personas puedan ver lo que han visto ellos con auxilio del microscopio, estudiantes de entomología de los Estados Unidos han preparado modelos de un tamaño cien veces superior al de los respectivos originales.

El grabado que acaba de hacerse en aquel país revela lo que nunca habríamos imaginado: que el mosquito se halla cubierto de escamas. Esta reproducción exigió diez y nueve tipos distintos de escamas para obtener el total de 35.000 que cubren todas las partes de su cuerpo. Hubo que colocar en éste 6.000 cerdas de seis clases diferentes.

Estado subfebril	37.8° " 37.8° C.
Normal	37° C.
Subnormal	36.1° a 37° C.
Colapso	35° " 36.1° C.
Colapso álgido	Menos de 35° C.

Respiración a diversas edades

Durante el primer año	35 por minuto
Durante el segundo año	25 " "
En la pubertad	20 " "
Edad adulta	18 " "

REGIMEN ALIMENTICIO

ALIMENTOS PARA ENGORDAR

Alimento	Cantidad para obtener 100 calorías	
Tocino gordo	1	Cucharada
Manteca	1	"
Queso	1	cubo de 3 cm.
Crema espesa	1	2|3 cucharada
" liviana	1	1|3 cucharada
" batida	2	cucharadas
Dátiles	3	ó 4
Huevos	1	a 1 1|3
Higos	2	
Nueces	12	
Miel	1	cucharada
Oleomargarina	1	"
Aceite oliva	1	"
Pasas	1|4	de taza
Arroz hervido	3|4	de taza
Azúcar	2	cucharadas
Leche fresca	5|8	de taza

Sopas. — Sopas claras y caldos, de vegetales, con poca grasa.

Cereales. — De cuando en cuando cereales integrales o con adición de salvado, servidas con leche desnatada.

Pan. — No más de una rebanada en una comida.

Huevos. — Hervidos o "pochés"; no fritos ni preparados con manteca, crema u otras grasas.

Queso. — Queso de leche descremada; queso Gruyere o Requesón.

Ensaladas. — Lechuga, apio, pepinos, tomates, radicha, rábanos, cebollas, berros, aceitunas verdes.

Carnes y pescado. — Carne magra de vaca y cerdo, asada o hervida; gallina y pavo sin gordura, asados o hervidos; costilla de cordero; pescado hervido o asado; todo con moderación.

Vegetales. — *Espárragos, chauchas, arvejas frescas*, repollo, coliflor, repollitos de Bruselas, cebollas, nabos, espinacas, zanahorias, hongos, papas, no más de una o dos veces a la semana. Manteca solamente la necesaria para condimentar. Nada de salsas grasosas.

Postres. — Fruta fresca, menos banana. Muy poca cocida. Helados y gelatina endulzados con sacarina o con poco azúcar.

Bebidas. — Suero de leche; leche descremada; café, té o café de cereal, sin leche ni azúcar.

Contraindicados. — Manteca, crema; ensaladas con aceite, a menos que estén preparadas con aceite mineral; toda clase de gra-

sas, cereales, papas y dulces en general. Los alimentos incluídos en este grupo, deben evitarse o comerse con mucha moderación.

ALIMENTOS QUE CONTIENEN HIERRO

Alimento	Porción corriente	Miligramos de hierro
Carne flaca	4 onzas	578
Ostras	6 (3½ onzas)	445
Espinacas	4 onzas	432
Hígado	4 onzas	336
Miel	1 ½ onzas	328
Huevos	2 onzas	188
Pan Moreno	2 onzas	180
Pan de Graham	2 onzas	150
Frutillas	6 onzas	144
Papas	3 onzas	117
Avena	1 onza	114
Arvejas frescas	2 onzas	112
Pescado	4 onzas	111
Pan de trigo int.	2 onzas	96
Ciruelas pasas	1 onza	90
Dátiles	1 onza	90
Cebollas	4 onzas	72
Bananas	1 (4 onzas)	72
Repollo crudo	2 onzas	66
Chauchas	2 onzas	66
Pasas	1 onza	63
Ananá	4 onzas	60
Leche fresca	1 taza	60
Almendras	½ onza	59

RESPUESTA DE UN ESCULTOR

Cuando el marqués de Louvois, sorprendido al saber por el mismo Pedro Puget su descontento por la cantidad que el rey había ordenado se le diera por sus obras, le rogó que manifestara el precio que deseaba por sus estatuas futuras, Puget dijo:

—Yo pido que su majestad me las pague según su valor.

El ministro comunicó esto al rey, quien expresó:

—Es necesario que Puget se explique más claramente.

El señor Louvois transmitió esto al famoso escultor, que pidió entonces una suma muy elevada.

—El rey no da tanto a los generales de su ejército — dijo el ministro.

—Estoy de acuerdo — respondió Puget, — pero el rey no ignora sin duda que él puede encontrar fácilmente generales en la numerosa y excelente oficialidad de su tropa, pero que no podrá encontrar en Francia varios Puget...

Pan blanco	2 onzas	54
Tomates	1 (4 onzas)	48
Batatas	3 onzas	45
Lechuga	2 onzas	42
Remolachas	2 onzas	36
Zanahorias	2 onzas	36
Manzanas frescas	1 (4 onzas)	36
Maníes	½ onza	30
Nabos	2 onzas	30
Harina de maíz	1 onza	27

ALIMENTOS QUE CONTIENEN CALCIO

Cantidad de calcio requerida diariamente por los adultos, 600 miligramos. Cantidad de calcio requerida diariamente por los niños, 1.200 miligramos. (1 litro de leche).

Alimento	*Porción corriente*	**Miligramos de calcio**
Leche	1 taza	300
Queso	1 onza	279
Suero de leche	1 taza	262
Coliflor	4 onzas	147
Pasas de higo	2 onzas	97
Porotos secos	2 onzas	96
Naranjas	1 (6 onzas)	81
Espinacas	4 onzas	80
Pan moreno	2 onzas	77
Apio	2 onzas	47
Nabos	2 onzas	41
Huevos	2 onzas	40
Zanahorias	2 onzas	34
Pan de trigo int.	2 onzas	30

Chauchas	2 onzas	28
Repollo crudo	2 onzas	27
Pan blanco (de leche)	2 onzas	26
Avena	1 onza	21
Afrecho	½ onza	18
Arvejas frescas	2 onzas	17
Pan blanco (de agua)	2 onzas	16
Carne	4 onzas	15
Tomates	1 (4 onzas)	13
Trigo integral	1 onza	13
Papas	3 onzas	13
Harina de maíz	1 onza	6

CUANDO DEBEN TOMARSE LAS MEDICINAS

Antes del desayuno: Purgantes salinos, emulsiones de aceite mineral, vermífugos, polvos alcalinos para la hipoacidez.

En la mañana: Sedativos, tónicos cardíacos, antisépticos intestinales.

Por lo menos dos horas antes de la comida del mediodía.

Antes de las comidas: Amargos, todos los medicamentos dirigidos a estimular el apetito, quinina, medicinas que contienen yodo o yoduros.

UNA FERIA ORIGINAL

En algunas regiones de Europa se realizaba hace mucho tiempo una feria anual, donde los comerciantes vendían sus diversos artículos a precios muy atrayentes.

La Unión Comercial de Valence y sus alrededores tomaron de los países flamencos esta costumbre medioeval, y organizaron en Drome, hace unos años, la primera "braderie", como se la llama a esta clase de feria, con un éxito extraordinario. En las calles más centrales, en las vidrieras de los negocios y sobre las veredas, en canastillas de mimbre, se amontonaban allí toda clase de artículos con llamativos carteles, en los que muchos versifican elogiosamente la calidad de las mercaderías. Para atraer a los compradores, algunos comerciantes hacían ejecutar trozos musicales en violines y otros instrumentos a artistas de la localidad, disfrazados de negros pierrots y vistosos payasos. Generalmente, las vendedoras eran lindas muchachas que lucían trajes regionales, ofreciendo a la clientela flores y golosinas.

Los organizadores tuvieron una ingeniosa idea, resucitando en esa circunstancia a un personaje curioso de la crónica regional: al célebre contrabandista Luis Mandrin, que fué ajusticiado en Valence en 1755. Una gigantesca efigie del jefe de la banda, que la leyenda presenta como el defensor de los débiles contra los recaudadores de impuestos, construída por el escultor Dintrat, recorría la ciudad sobre un carro, desde el cual dominaba a la muchedumbre con el gesto de sus brazos extendidos, ofreciendo con una mano y amenazando con la otra, ilustrando así la orgullosa divisa: "J'ai bravé! J'ai bradé! J'ai été brave!". Al llegar la noche se la quemó jubilosamente, dándose así término a todos los festejos.

Al comienzo de las comidas: Remedios que contienen hierro o arsénico, hipofosfitos y preparaciones fosforosas.

Durante las comidas: Praparaciones glandulares.

Al fin de las comidas: Bromuros, creosota, aceite de hígado de bacalao.

Después de las comidas (una hora): Remedios que contienen belladona, polvos alcalinos, antisépticos intestinales.

Entre las comidas: Remedios para la tos, especialmente jarabes; salicilatos y otros antirreumáticos.

Al acostarse: Sedativos e hipnóticos, regularizadores de la circulación, emulsiones de aceite mineral.

DOSIS EN PROPORCION A LA EDAD

1 mes	1/20
3 meses	1/15
6 "	1/10
9 "	1/9
1 año	1/7
2 años	1/6
3 "	1/5
4 "	1/4
5 a 6 años	1/3
7 " 8 "	1/2
10 " 12 "	2/3
13 " 15 "	3/4
18 " 20 "	5/6
21 " 45 "	1
50 "	5/6
60 " 70 "	3/4
80 " 90 "	2/3
100 " "	1/3

En esta tabla el Nº 1 representa una dosis completa para adultos.

La dosis proporcional para los niños puede calcularse también de los dos modos siguientes:

1º — Divídase la edad por la edad más 12; el resultado dará la dosis proporcional.

Por ejemplo: a un niño de 3 años le corresponde 3 dividido por 3 más 12, es decir, 3 dividido por 15, o sea 1|5 de la dosis completa para adultos.

2º — Tómese 1|20 de la dosis para adultos y multiplíquese por la edad.

Por ejemplo: la dosis terapéutica es 10 centigramos; 1|20 de 10 es 1|2; a un niño de 6 años le corresponde 1|2 multiplicado por 6, o sea 3 centigramos.

Esta regla se aplica hasta los 20 años solamente.

Estas reglas tienen también sus excepciones. Salvo casos especiales, a un niño no se le administran nunca opiatos; por otro lado, los niños toleran dosis ralativamente altas de calomel, belladona, beleño y arsénico.

Peso y dimensiones de los órganos del cuerpo humano

Cerebro: Peso: hombre, 1.400 gramos; mujer, 1.230 gramos

Corazón: Peso: hombre, de 283 a 340 gramos; mujer, de 226

a 283 gramos Dimensiones: largo, 12 1|2 centímetros; ancho, 7,75 centímetros; espesor, 5,20 centímetros.

Pulmones: Peso: derecho, 652 gramos; izquierdo, 538 gramos. Peso muy variable.

Estómago: Peso: de 127 a 141 gramos. Dimensiones: largo, de 25 a 30 centímetros; ancho, de 10 a 12 centímetros.

Hígado: Peso: de 1.360 a 1.814 gramos. Dimensiones: diámetro transversal, de 25 a 30 centímetros; diámetro anteroposterior, de 1 5a 17 centímetros.

Páncreas: Peso: 85 gramos. Dimensiones: largo de 15 a 20 centímetros; ancho, 3,80 centímetros.

Bazo: Peso: de 141 a 198 gramos. Dimensiones: largo, 12 centímetros; ancho, 7,62 centímetros; espesor, 3,80 centímetros.

Riñón: Peso: de 127 a 156 gramos. Dimensiones: largo, 10 centímetros; ancho, 5,20 centímetros; espesor, 3,80 centímetros.

El promedio del peso de estos órganos es menor en la mujer que en el hombre.

PROMEDIO DE ESTATURAS Y PESOS

HOMBRES *

15-19 años		20-24 años		25-29 años		30-34 años		35-39 años		40-44 años		45-49 años		50-53 años	
Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.
1.52	51.4	1.52	54.1	1.52	56.4	1.52	57.7	1.52	58.6	1.52	60.0	1.52	60.9	1.52	61.4
1.55	52.3	1.55	55.0	1.55	57.3	1.55	58.6	1.55	59.5	1.55	60.9	1.55	61.8	1.55	62.3
1.57	53.6	1.57	56.4	1.57	58.2	1.57	59.5	1.57	60.5	1.57	61.8	1.57	62.7	1.57	63.2
1.60	55.0	1.60	57.7	1.60	59.5	1.60	60.9	1.60	61.8	1.60	63.2	1.60	64.1	1.60	64.5
1.63	56.4	1.63	59.5	1.63	60.9	1.63	62.3	1.63	63.6	1.63	64.5	1.63	65.5	1.63	65.9
1.65	58.2	1.65	61.4	1.65	62.7	1.65	64.1	1.65	65.5	1.65	66.4	1.65	67.3	1.65	67.7
1.68	60.0	1.68	63.2	1.68	64.5	1.68	65.9	1.68	67.3	1.68	68.2	1.68	69.1	1.68	69.5
1.70	*61.8*	*1.70*	*64.5*	*1.70*	*66.4*	*1.70*	*67.7*	*1.70*	*69.1*	*1.70*	*70.0*	*1.70*	*70.9*	*1.70*	71.4
1.73	63.6	1.73	66.4	1.73	68.2	1.73	70.0	1.73	71.4	1.73	72.3	1.73	73.2	1.73	73.6
1.75	65.5	1.75	68.2	1.75	70.0	1.75	71.8	1.75	73.6	1.75	74.5	1.75	75.5	1.75	75.9
1.78	67.3	1.78	70.0	1.78	71.8	1.78	74.1	1.78	75.9	1.78	76.8	1.78	77.7	1.78	78.2
1.80	69.5	1.80	71.8	1.80	74.1	1.80	76.4	1.80	78.2	1.80	79.5	1.80	80.5	1.80	80.9
1.83	71.8	1.83	74.1	1.83	76.8	1.83	79.1	1.83	80.9	1.83	82.3	1.83	83.2	1.83	83.6
1.85	74.1	1.85	76.4	1.85	79.5	1.85	81.8	1.85	83.6	1.85	85.0	1.85	86.4	1.85	86.8
1.88	76.4	1.88	78.6	1.88	82.3	1.88	84.5	1.88	86.8	1.88	88.2	1.88	89.5	1.88	90.0
1.91	78.6	1.91	80.9	1.91	85.0	1.91	87.3	1.91	89.5	1.91	91.4	1.91	92.7	1.91	93.2

MUJERES **

15-19 años		20-24 años		25-29 años		30-34 años		35-39 años		40-44 años		45-49 años		50-53 años	
Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.	Est. M.	Peso Kg.
1.50	50.0	1.50	51.4	1.50	52.7	1.50	54.1	1.50	55.4	1.50	57.3	1.50	58.6	1.50	59.5
1.52	50.9	1.52	52.3	1.52	53.6	1.52	55.0	1.52	56.4	1.52	58.2	1.52	59.5	1.52	60.5
1.55.	51.8	1.55	53.2	1.55	54.5	1.55	55.9	1.55	57.3	1.55	59.1	1.55	60.5	1.55	61.4
1.57	53.2	1.57	54.5	1.57	55.4	1.57	56.8	1.57	58.6	1.57	60.5	1.57	61.8	1.57	62.7
1.60	54.5	1.60	55.9	1.60	56.8	1.60	58.2	1.60	60.0	1.60	61.8	1.60	63.2	1.60	64.1
1.63	*55.9*	*1.63*	*57.3*	*1.63*	*58.6*	*1.63*	*60.0*	*1.63*	*61.8*	*1.63*	*63.2*	*1.63*	*64.5*	*1.63*	*65.5*
1.65	57.3	1.65	58.6	1.65	60.0	1.65	61.8	1.65	63.6	1.65	65.0	1.65	66.4	1.65	67.3
1.68	59.1	1.68	60.5	1.68	61.8	1.68	63.6	1.68	65.5	1.68	66.8	1.68	68.6	1.68	69.1
1.70	60.9	1.70	62.3	1.70	63.6	1.70	65.5	1.70	67.3	1.70	68.6	1.70	71.4	1.70	71.4
1.73	62.7	1.73	64.1	1.73	65.5	1.73	67.3	1.73	69.1	1.73	70.4	1.73	73.6	1.73	73.6
1.75	64.1	1.75	65.9	1.75	67.3	1.75	69.1	1.75	70.9	1.75	72.3	1.75	75.5	1.75	75.5
1.78	65.9	1.78	67.7	1.78	69.1	1.78	70.4	1.78	72.3	1.78	73.6	1.78	77.3	1.78	77.3
1.80	68.2	1.80	69.5	1.80	70.4	1.80	71.8	1.80	73.6	1.80	75.5	1.80	77.7	1.80	79.1
1.88	70.4	1.83	71.4	1.83	72.3	1.83	73.6	1.83	75.0	1.83	76.8	1.83	78.6	1.83	80.5

* Los pesos son para personas con los zapatos puestos, pero sin saco ni chaleco, que pesan de 1 ½ a 3 ½ Kg., según *la estatura de la persona y la estación del año*

** Los pesos son para personas con los zapatos puestos, pero sin abrigo, que pesa de 1 ½ a 3 ½ Kg., según la estatura de la persona y la estación del año.

FÓRMULA PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS NIÑOS

A BASE DE LECHE FRESCA (PARA NIÑOS NORMALES)

EDAD	Leche fresca onzas (30 cc.)	Agua hervida onzas (30 cc.)	Azúcar onzas (30 cc.)	Cantidad en onzas (30cc.) para cada alimentación	Número de alimentaciones en 24 horas
1 semana	6	6	1	2	6
2 semanas	10	8	1	3	6
1 mes	14	10	1 ½	4	6
3 meses	18	7	1 ¾	4	6
4 meses	22	8	2	5	6
6 meses	26	9	2	7	5
8 meses	32	0	1	8	4
12 meses	32	0	0	8	4



Usted podrá adquirir cualquier objeto o mueble para decorar su hogar, haciendo su pedido por carta a nuestra sección especial que atenderá cualquier solicitud de compra o consulta sobre precios, modelos, etc.
Sin compromiso de su parte ponemos a su disposición los departamentos de:
Muebles en general, Bazar, Tapicería, Muebles de Niños, Metálicos, etc.

Mueblería

CAVIGLIA

25 DE MAYO 569 MONTEVIDEO

Consejos Utiles para los Tamberos

Dos o tres días antes de que las vaquillonas tengan su primera cría, debe enseñárseles a estar en el establo; esto ha de contribuir a que su manejo sea más fácil después del parto.

Manoséele la ubre y cepíllesela al lavarla, cosa de que nada le extrañe cuando sea vaca.

Lleve un registro en donde anotará las fechas en que quedan cargadas, para saber cuándo ha de nacer el ternero. Esto es de importancia para regular las pariciones y no se debe confiar a la memoria. Existen registros especiales para este trabajo que facilitan la anotación y el control.

Una vaca normal con buena salud debe parir entre los 280 y los 290 días después de cubierta.

Al acercarse el momento de la parición, se debe proporcionar al animal un rincón bien empastado, abrigado y seco, de manera que pueda parir con comodidad.

Tenga mucha paciencia cuando vaya a ordeñar por primera vez una vaca. Durante la primera semana de parida podemos hacer de ella una vaca noble y de confianza, o podemos también, maltratándola, enseñarle ciertos resabios que le durarán toda la vida. Una vaca nueva, si se le ha enseñado bien, irá a ocupar su puesto gustosa junto a las otras vacas y su ternero se sentirá cómodo en su corral limpio tomando leche de un balde. A la vaca no sólo se le debe dar una buena alimentación, sino que también debe ser tratada con cuidado.

La vaca lechera debe "secarse" seis semanas o dos meses antes de parir, y generalmente no ofrece dificultad alguna secar una vaca.

Ordéñela completamente cuando vaya a secarla; si es lechera persistente, empiece a secarla, omitiendo un ordeñe, mas luego omita un día, luego dos; pero siempre ordéñela completamente.

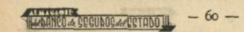
Continúe con este método hasta que dé una leche aguada, clarucha y no tenga síntomas de fiebre. Si la vaca no ha podido se-

carse, ordéñela totalmente hasta el día que para. Tenga cuidado de que una primeriza no se seque antes de las seis semanas o los dos meses del segundo parto. Si en el primer parto la dejamos secar muy pronto, tratará de secarse cuanto antes y esto cortará los períodos siguientes. Es necesario que una vaca lechera esté en buenas condiciones, digamos "gorda" cuando se aproxime el parto. La buena lechera transforma en leche su gordura tan pronto como pare.

Los primeros días después del parto raciónela con moderación; dele alimentos laxantes, como afrecho, avena molida y harina de oleaginosas. El agua que tome la vaca recién parida no debe ser muy fría.

Si la vaca presenta una retención placentaria, es decir que no "limpia" dentro de las primeras veinticuatro horas, llame a un veterinario para que extraiga la placenta y ordene el tratamiento a seguir.

Tenga la vaca recién parida en un establo cómodo o en un c...



rral con pasto durante algunos días aun después de habérsele retirado el ternero.

Recuerde siempre que en su establecimiento debe producir toda la alimentación de las vacas, ya que nadie puede suministrarla más barata que el propio interesado. En verano, nada hay tan bueno para las vacas como los pastos; en invierno, es de extraordinaria importancia el ensilaje.

La calidad de las vacas y el ensilaje, son dos cosas que se complementan íntimamente y si no se cuenta con una de ellas, la marcha del establecimiento no puede ser próspera. El dinero que muchos tamberos invierten en la compra de alimentos deben emplearlo en el cultivo de parte de sus tierras para suministro de alimentos frescos y para la recolección de forrajes, que una vez ensilados servirán para sortear con felicidad los momentos difíciles del invierno. Y si por circunstancias especiales fuera necesario recurrir a la compra de granos o harinas, será posible disponer del dinero que por concepto de venta del exceso de ensilaje entra al establecimiento, para el pago de los alimentos citados.

No se trata de llevar el culivo a la totalidad del terreno disponible para la explotación, pues es sabido que muchos potreros pueden contar con pasto natural de excelente calidad y con propiedades nutritivas superiores a las plantas cultivadas. Para el tambo, durante los crudos meses del invierno, se recomiendan con preferencia el maíz y la alfalfa.

Del primero, cortado a medio choclo, sus condiciones alimenticias son indiscutibles, y en cuanto a la segunda poco se puede agregar después de todo lo que se ha dicho sobre esa notable planta, menos si se ha llegado a considerarla como la reina de las forrajeras.

"DEJESE NO MAS EL APELLIDO DE GARIBALDI"

La cantante italiana Luisa Garibaldi fué a cantar a Trieste. Apenas hubo arribado a dicha ciudad, recibió lo visita del comisario de policía, quien con modales poco amables quería imponer a la artista que se cambiara el apellido, pues el que llevaba —decía— era muy revolucionario.

—¡Pero es el nombre de mi padre! — observó la cantante.

—Precisamente, por eso no podemos tolerarlo. Póngase usted el apellido de su madre.

—Está bien —accedió la artista—. Me llamaré, entonces, Luisa Mazzini.

—¿Cómo? ¿Cómo? — exclamó, asombrado, el comisario. — ¿Qué bromas son éstas?...

—No son bromas, señor. Aquí tiene usted mi pasaporte. Mi madre se apellidaba Mazzini.

El comisario, después de mirar el pasaporte, quedó un tanto perplejo, y luego expresó:

—¡Pero Mazzini es peor todavía!... Déjese, no más, el apellido Garibaldi.



Por los Doctores Veterinarios

ALEJANDRO ANDRIEU Y GABRIEL A. CASOS

1º — Los baños de referencia deben ser dados con soluciones o emulsiones antisárnicas de reconocida eficacia, llenando este requisito todas aquellas que poseen certificación oficial otorgada por la Dirección de Ganadería.

2º — Para que estas balneaciones surtan el efecto deseado deben ser aplicadas en épocas apropiadas; esto es, después de la esquila, o en verano, preferentemente en el período comprendido entre el 15 de noviembre y el 15 de febrero. Cada balneación debe durar un minuto para cada animal. A la salida del baño se les lava especialmente los ángulos de los ojos y cuencas de las orejas, con un trapo o lienzo empapado en la solución sarnífuga, para matar los ácaros de la sarna allí guarecidos.

3º — Toda balneación debe ser general, es decir, abarcará la totalidad de la majada del establecimiento.

4º — No debe dejarse transcurrir más de 10 a 12 días entre una y otra balneación.

5º — Es necesario completar las balneaciones con una desinfección prolija de los corrales y bretes, alambrados y pisos de los mismos. Para ello se utilizará una solución antisárnica concentrada a doble título de la usada para bañar. Los perros "ovejeros", deberán ser bañados con los ovinos, al final de cada balneación, pues suelen ser portadores de ácaros de la sarna.

6º — Debe utilizarse, pues, antisárnicos aprobados oficialmente, o el sulfuro de calcio

7º — Debe elegirse específicos que se disuelvan o mezclen per-

fectamente con el agua a utilizar. Si se trata de "aguas duras", se dará preferencaia a los específicos aprobados para esta clase de aguas, o el sarnífugo de sulfuro de calcio.

8º — Debe arreglarse los alambrados para impedir el pasaje de animales sarnosos de los campos vecinos o caminos próximos.

9º — Concertar con los ocupantes de los campos linderos una acción conjunta y simultánea contra la sarna, en los respectivos establecimientos, es una forma de alcanzar gran éxito en las curas.

10. — Una vez eliminada la sarna, debe revisarse diariamente las majadas a campo, y cada ocho días las a corral, para descubrir cualquier infestación incipiente (animal "picado").

11. — Todo animal "picado" debe ser aislado de inmediato, sin juntar la majada, y curado individualmente cada 10 o 12 días (cuatro curaciones), empapando completamente el animal en solución antisárnica y lavándole especialmente, como antes se ha dicho, los ángulos de los ojos y cuencas de las orejas.

12 — Para aislar los animales "picados" o sospechosos, debe construirse un potrero-lazareto de 15 a 25 hectáreas, anexo a los corrales de trabajo, siendo conveniente disponer de un potrero-lazareto por cada 2.500 lanares.

13 — Para asegurar un mayor aislamiento de los potreros-lazareto, conviene colocar un segundo alambrado bajo, de una altura de media varilla, provista de cinco hilos sin púa, que se pondrá a un metro de distancia del principal y del lado de afuera de éste.

14 — No debe, bajo ningún concepto, introducirse animales

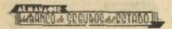
EL PODER DE LOS CASCOS DEL CABALLO

No parece que los cascos de un caballo salvaje tengan mayor poder ofensivo ni defensivo si se les compara con las potentes mandíbulas y las zarpas de otros animales. Esto no obstante, Federico I de Prusia demostró en cierta ocasión cuán eficaces pueden llegar a ser en la pelea. Tomando asiento en compañía del Duque de Marlborough y de otros invitados detrás de un enrejado metálico gracias al cual quedaban a salvo de todo peligro, dispuso luego que se abriesen las puertas de diferentes jaulas colocadas alrededor de un reducido circo, adonde saltaron en seguida un león, un oso, un toro, un tigre, un lobo... y un caballo. Los cinco primeros, lanzándose unos contra otros, acometiéronse con furia, en tanto que el caballo permanecía tranquilo, presenciando la escena. Por último, el oso, aunque herido y sangrante, quedó dueño del campo, y se precipitó contra el caballo que aún continuaba inmóvil. Al acercársele la fiera, le asestó un par de coces que la obligaron a retroceder. Nuevamente lo atacó ella, y coceándola por segunda vez, el caballo le partió la mandíbula, dejando así terminada tan singular pelea.

sarnosos al establecimiento, y todo animal que se introduzca debe ser *sometido* de inmediato a dos baños, con diez o doce días de intervalo, o aislarlo si las circunstancias (estado, preñez, época del año) no lo permiten.

15 — La lana adherida a los alambrados, que han dejado los ovinos sarnosos al restregarse contra ellos, deberá destruirse, como así también la que pueda existir en los nidos de los pájaros, ya quemándola o ya sumergiéndola quince minutos en baño antisárnico de doble concentración, pues suele albergar parásitos de la sarna que continuarían propagando el contagio.

16 — Debe tenerse en cuenta que eliminar la sarna de un establecimiento significa: 1º economía en concepto de antisárnico; 2º mayor rendimiento de lana (tres cuartos kilo por animal); 3º mejor cotización del producto, sin contar las ventajas de otro orden que se obtienen, como ser: aumento de parición y lanares de mayor peso, por su mejor estado de carne.





No hay duda de que Edward Lloyd fué un tabernero con talento. Abrió allá por el año 1668 un tenducho de café y licores al cabo de la Tower Street, (calle de la Torre) en las inmediaciones de los muelles de Londres y no tardó en ver su comercio concurrido por una multitud de marineros, despachantes de aduana, armadores, propietarios de buques y representantes de las casas exportadoras.

Aquel lugar se constituyó prestamente en el punto obligado de reunión de las gentes cuyos negocios guardaban relación con las actividades marítimas. Iban también al café de Lloyd los marineros sin contrata en busca de ocupación y los mercaderes en procura de un buen capitán para sus navíos. Allí se discutían fletes y se cerraban tratos para los embarques y hasta allí llegaban, a la espera de noticias, los familiares y amigos de tripulantes y pasajeros de las embarcaciones que no llegaban a destino en los plazos correspondientes o en ninguna fecha.

La modalidad de su clientela inspiró a Lloyd una idea extraordinaria, que llevó a la práctica sin dilaciones: la de reunir en un periódico que se repartiría tres veces por semana entre los parroquianos, aquellas noticias de mayor interés para cuantas personas estaban vinculadas con el comercio marítimo. Así nació el "Lloyd's News", primera y acaso única publicación en el mundo editada por un tabernero.

FIEBRE DE ESPECULACION

Prosperó de tal suerte el cafetucho con esta iniciativa, que hubo de mudarse a un local más amplio en Lombard Street, cerca de la Bolsa. A la clientela habitual de traficantes, navieros y lobos de mar, se sumaron los aseguradores de barcos y a poco, el "Lloyd's" se trasformó en virtual agencia de navegación, donde además se paladeaba un buen whisky y se bebía un café detestable.

La ola de especulación que azotó a Europa a principios del siglo XVII, empañó el prestigio de la singular taberna. Allí se ultimaron los operaciones más arriesgadas, y el seguro se conformó a las condiciones más descabelladas y asumió características de juego de bolsa. Así, por ejemplo, se aseguraba en primas que variaban entre dos y veinte pesos, la posibilidad del regreso del agitador John Wilkes al Parlamento, de cuyo seno había sido expulsado o las probabilidades de una guerra entre Gran Breteña y Francia. Cuando esta fiebre especulativa hizo crisis con la gran estafa de "los Mares del Sur", organizada por sir John Blunt, las gentes sensatas que acudían al café de Lloyd convinieron en asociarse, formando una corporación cuyos fines eran establecer el seguro marítimo entre sus miembros, proteger los intereses de los mismos en cuando se refería a la navegación y a los fletes, y publicar toda clase de informaciones concernientes a la marina mercante. La nueva institución se estableció por el año 1773 en la parte noroeste del Royal Exchange, pero conservó la denomina-

ción de "Lloyd's", como un homenaje de reconocimiento al tabernero que los puso en el camino de su organización.

UN LUGAR DE DIFICIL ACCESO

"Lloyd's", que posee ahora una magnífica mansión en Leadenhall Street, en el corazón del barrio bancario londinense, conserva intactas su tradición, sus modalidades y hasta sus supersticiones. A pesar de que una enorme multitud entra y sale constantemente del edificio, no es tarea fácil visitarlo. Para llegar hasta allí es necesario ser socio de la institución o poseer un permiso especial.

En el hall central, que afecta la forma circular, el visitante es atendido por un ordenanza vestido de rojo, a quien debe dar el nombre del asociado que desea entrevistar. El pedido es pasado a un conserje, cuyas vestiduras son igualmente encarnadas y se cubre con un sombrero de copa galoneado de oro, quien asciende a una especie de tribuna redonda y desde allí pronuncia en voz alta, repetidas veces, el nombre de la persona buscada. Cuando ésta aparece, su visitante puede penetrar a la gran sala de seguros, enorme oficina dividida en compartimientos, cada una con su mesa y útiles de escritorio, donde los aseguradores aceptan y firman sus pólizas, mientras los corredores van y vienen, ponderando las ventajas del seguro que representan.

Allí, a un costado, sobre una especie de atril, permanece constantemente abierto un grueso libro encuadernado en cuero verde, en cuyas páginas se anotan diariamente los siniestros marítimos de que se tienen noticias. Otros dos libros, de parecido tamaño, registran también día a día las entradas y salidas de los buques en puertos británicos y extranjeros.

LA "CAMARA DE LOS HORRORES"

El rincón fatídico del "Lloyd's" lo constituye la "Cámara de los horrores". Es el departamento donde se fijan las copias de los

---

ABUNDANCIA QUE DAÑA

—Doctor —dice la paciente al psicoanalista—, mi familia cree que estoy trastornada porque me encantan las tortas de maíz.

—No veo que haya nada de anormal en eso —contestó el médico—. A la verdad, a mí también me gustan mucho.

—¡No me diga! —exclama alborozada la paciente—. Es preciso que venga usted un día a casa para enseñarle mi colección. Tengo siete baúles llenitos de ellas.

telegramas que dan cuenta de las pérdidas de buques, por naufragio o incendio. A la entrada de esta "cámara" se encuentran la campana y cadenas del timón de la fragata francesa, y luego británica, "Lutine", que se hundió en 1779 en el mar del Norte, con un inmenso tesoro, del que se ha rescatado hasta nuestros días una ínfima parte. Es costumbre anunciar con un tañido de la vieja campana la desaparición de los barcos.

Cuando el propietario de una nave deja de recibir noticias sobre su paradero durante un tiempo que se considera prudencial acude al "Lloyd's" para pedir: que su buque sea declarado "posted". Se fija entonces en la "Cámara de los horrores" un aviso solicitando informes a las personas que puedan suministrarlos. El anuncio se coloca siempre en día miércoles y si para el miércoles siguiente no se han recibido noticias satisfactorias, se lo retira y se da por perdido definitivamente el buque en cuestión. Desde ese momento los aseguradores están en la obligación de pagar la correspondiente póliza. La tripulación es considerada muerta ante la ley y en consecuencia los deudos quedan habilitados para iniciar los trámites testamentarios a que tengan derecho.

LOS BOTES SALVAVIDAS

Los días viernes de Pascua y feriados bancarios, son considerados como nefastos por los miembros de la institución. Difícilmente aceptarán cerrar tratos sobre un negocio, comprometer un seguro o intervenir en cualquier operación dentro del recinto de "Lloyd's" en esas fechas. Al parecer, esta superstición nació del



Una escena en el viejo café Lloyd's de Londres, donde, en un ambiente abigarrado y pintoresco, se reunían los marinos, aseguradores y armadores ingleses, y del cual no tardó en surgir una poderosa compañía de seguros, que respaldó a la marina mercante británica y contribuyó a conquistar para el Reino Unido el dominio de los mares, no dejando de pagar sus pólizas ni aun en tiempo de guerra.

TODO TIENE SU LIMITE

La esposa de Pierre Riendeau, anciana de setenta y nueve años, comparece ante el juez para entablar demanda a fin de separarse legalmente de su esposo, que tiene ochenta y seis años.

—¿Cuánto hace que se casaron ustedes? —le pregunta el juez.

—Sesenta años —contesta ella.

—¿Y quiere separarse de su marido después de tanto tiempo? —torna a preguntar el juez.

—Sí, señor —exclama la anciana—, todo tiene su límite.

El juez, después de ésto, da curso a la demanda.

hecho de haberse producido en el siglo pasado, algunos siniestros de graves consecuencias materiales en fechas semejantes.

Una circunstancia que la mayoría de la gente ignora, es que la presencia de los botes salvavidas a bordo de los barcos mercantes fué impuesta por una resolución del "Llody's". Este servicio humanitario, que dió lugar a la constitución de otra benemérita sociedad británica, la Asociación Nacional de Botes Salvavidas, se implantó como condición esencial para extender la póliza de seguro sobre riesgos marítimos. Al comienzo muchos propietarios de buques y armadores trataron de resistir la medida. Pero hubieron de convencerse de la inutilidad de los esfuerzos cuando chocaron con la férrea voluntad de los aseguradores.

Otra de las iniciativas de la entidad marítima es el "Registro de Capitanes", serie de tomos manuscritos que contienen la historia, antecedentes y méritos de todos los oficiales, sin excepción, de la marina mercante inglesa. De la misma manera, se lleva un "Re-

gistro de Navegación", en el que aparecen consignados todos los datos relativos a las naves nacionales y extranjeras.

EL SEGURO PROHIBIDO

"Lloyd's" no es, como pudiera suponerse, una institución de seguros. Estas operaciones corren por cuenta exclusiva y personal de sus socios, que están facultados para emitir pólizas sobre los riesgos más extraordinarios, desde los vestidos de una artista de varieté hasta las joyas fabulosas de los monarcas orientales; desde una mala embarcación pesquera hasta el moderno trasatlántico. Sin embargo una operación está vedada en "Lloyd's": el seguro de vida. La prohibición ha nacido, puede decirse, con la misma entidad. El recuerdo de las especulaciones del siglo XVII cerró las puertas a un tipo de póliza que con el prestigio de la institución llegará a ser negocio maravilloso.

En este centro maravilloso, como antaño en el café de Tower Street, también se efectúan periódicamente subastas públicas de embarcaciones y se facilitan noticias a quienes tienen amigos o parientes en el mar, acerca de la suerte que pueden correr las personas queridas.

En los últimos meses, la campana de la "Lutine" ha doblado con repetida frecuencia su canción de naufragio. Y el "Lloyd's Shipping Gazzette" —descendiente de aquel "Lloyd's News" de hace dos siglos— nos informa minuciosamente de las pérdidas sufridas por las marinas mercantes de los países beligerantes y neutrales, con motivo de las acciones de guerra. Miles, representando millones de toneladas , han desaparecido de la superficie de los mares, llevando a las profundidades el mensaje mudo de destrucción que escriben los hombres de este siglo.

EL LUCERO DE LA TARDE

El común de los hombres de la ciudad no llevan más allá de las Tres Marías y del Lucero de la Tarde —los más sabidos llegan a los Siete Cabritos— sus conocimientos de astronomía.

Aclaramos que se trata de los hombres de ciudad, porque los de campo suelen saber tanta astronomía como los pastores caldeos, que fueron los fundadores de esta ciencia.

El lucero de la tarde, o lucero miguero, como le llaman en España, porque cuando aparece en el cielo los pastores se ponen a hacer migas, es Venus, el planeta más próximo de la Tierra. Según la revista "Sapere", de Milán, este hermoso astro que pone en el firmamento su nota más luminosa debe su extraordinaria luz a la atmósfera cargada de partículas infinitesimales que brillan al recibir los rayos del sol. Tal es el brillo de esta atmósfera, que ningún telescopio ha podido penetrarla y ver cómo es la superficie de ese planeta.

Su hijo crecerá... ¿Ha pensado Vd. en su Porvenir?



12 AÑOS

7 AÑOS



18 AÑOS

SUCASA premia el ahorro con edificación gratuita

Todos los meses adjudicamos una casa de $ 7.500.00 y $ 22.500.00 más en CUOTAS DE EDIFICACION LIBERADAS

Destinando solamente $ 0.10 diarios Vd. ahorrará el capital que mañana necesitará su hijo para iniciarse en una carrera de éxitos seguros.

Ahorrando en S.U.C.A.S.A. cumple Vd. una doble finalidad: ¡Ahorra para su hijo; pero reserva para Vd. la posibilidad de obtener completamente gratis y sin pagos ulteriores, un lindo chalet de $ 7.500- escriturado a su nombre!

¿Qué espera, pués, para ahorrar inteligentemente?



S.U.C.A.S.A.

MERCEDES ESQUINA FLORIDA

TELEFONOS: 9 15 77 – 78

La Producción De MULARES

Por el Dr. Santiago Rivera

La producción de mulares no ha alcanzado en nuestro país el grado de perfeccionamiento ni la intensidad deseadas. Salvo muy contadas excepciones, los criadores no se han dado cuenta de las ventajas económicas que resultan de la explotación y del empleo de estos animales en la tracción, tanto en las ciudades como en el campo. La mayor parte especialmente en las provincias del norte, crían mulares como algo accesorio, negándole importancia, o bien crían para cubrir las necesidades de sus establecimientos, siendo el resultado que la existencia en el país sea, en lo que a este ganado se refiere, bastante mediocre en su calidad.

La cría del mular es de fácil conducción y buenas perspectivas, ya que la constante demanda y las cotizaciones se mantienen siempre dentro de límites razonables. La provincia de Santiago del Estero remite anualmente con destino a la Quiaca varios miles de unidades de este ganado, las que en su mayor parte son adquiridas para Bolivia; ultimamente el gobierno inglés se ha preocupado en adquirirlo en nuestro país destinándolo a sus colonias en el Africa del Sur.

En la región de Poitou (Francia), mulatera por excelencia, se producen anualmente de 10 a 12 mil unidades con las cuales se abastecen las necesidades del país y se exportan al extranjero, constituyendo una importante fuente de recursos, debiendo destacarse que dichas regiones no poseen las enormes facilidades para la cría de ganado de que está dotado el nuestro.

La mula más sobria y rústica que el caballo, en igualdad de condiciones físicas es más resistente y desarrolla mayor trabajo; donde los caballos sufren a consecuencia de las codiciones físicas más adversas o de una alimentación insuficiente, las mulas viven y rinden en trabajos útiles, y son también más resistentes a las enfermedades. Bien tratadas y adiestradas, son dóciles y muy útiles.

Siendo un producto híbrido del cruzamiento de dos especies distintas, su mejoramiento se obtendrá por la selección de los repro-

ductores que contribuyen a su formación: la yegua y el asno, y el día que los productores empleen asnos de buena calidad y yeguas apropiadas, lograrán mulares que puedan satisfacer las necesidades para las cuales se los demanda, esto es, la tracción en los grandes centros, la tracción rural y el ejército.

La producción y cría de mulares es igual a la de los caballos. La mula es más fácil para conducir y menos delicada que el macho, y es preferida a éste en los servicios de carga.

El asno de Poitou es el más grande de sus congéneres; todo en él indica fuerza y potencia, de cuerpo macizo y robusto, de miembros gruesos y pelaje oscuro. Cruzado con yeguas percheronas o Shire, se obtienen mulas tipo Poitou; animales macizos y corpulentos, de cuerpo largo, cruz baja, riñones anchos, grupa corta, de miembros fuertes, pelo ralo; animal sobrio, incansable; podríamos decir libre de taras de toda naturaleza, es un animal de hierro. Rinde grandes servicios para transportar cargas en malos terrenos y en las montañas, haciendo esto en etapas impresionantes, sin descanso de ninguna clase.

La mula española proviene del cruzamiento de yeguas percheronas con asnos catalanes; más pequeñas y delgadas que el mestizo Poitou, más enérgicas y de andar más rápido, no tienen el volumen de aquéllas, son más rápidas, más rústicas y más sobrias; animales de doble propósito —carga y tiro— son los preferidos para el ejército.

En el norte de nuestro país, dadas las condiciones climatéricas y la sobriedad de estos animales, son muy utilizados en todas las labores. El caballo sufre mucho, con el calor se debilita y se abate, es poco resistente al frío, no sirve para trepar las montañas cargado, y en las llanuras no tiene temple para animal de carga; la mula es superior en esas regiones, y en condiciones tales, es de reconocida utilidad, a más de su mansedumbre, paciencia, energía y sobriedad.



Al hablar de forraje elaborado, nos referimos, principalmente, a la *importancia que tiene para la alimentación de los equinos,* y entre éstos a los que se destinan a trabajos intensos. Los principios generales para la alimentación, con el fin de obtener el mayor resultado al costo mínimo han sido ya determinados. Se ha estudiado su composición y la preparación en que los distintos elementos que la componen son asimilados por los animales bajo diferentes condiciones. Los alimentos, desde el punto de vista químico, tienen su grado de valor alimenticio, pero por su estado físico pueden no ser asimilados por los órganos digestivos, perdiendo entonces, gran parte de su valor nutritivo. El "**forraje** elaborado" o "ración balanceada" permite obtener el máximo de *rendimiento, pues hace digeribles y asimilables sus diversos ingredientes.* Logrado esto es necesaria una "ración balanceada" para *la obtención de resultados positivos y satisfacer así las necesida*des de producción de tejidos y producción de trabajo. Esto se obtiene por medio de mezclas adecuadas que puedan dar porporciones convenientes de proteína y carbohidratos indispensables para la producción de tejidos, huesos, etc., grasa, energía y calor.

La manutención elaborada es una ración hecha para satisfacer las necesidades de los caballos de trabajo, siendo, **además,** superior económicamente a la alimentación por separado, de alfalfa, avena y maíz. Es agradable al paladar, fácilmente digerible y *transformada, generalmente en fuerza y salud,* evitándose muchos disturbios digestivos. Es una mezcla hecha con granos secos sanos, *debidamente molidos y ventilados antes de usar; la alfalfa* se libra de polvillo, siendo picada previamente. La preparación de la mezcla es la siguiente: alfalfa 40 %, maíz 25 %, melaza 10 %, avena 25 %. Esta mezcla contiene, según análisis efectuados, 13-12 % de proteína y 48-67 % de carbohidratos. El resto grasa, fi-

bra, etc. Entran, pues, en esta mezcla los elementos básicos de la alimentación: alfalfa, avena y maíz, que aumentan su grado de digestibilidad y asimilación, por su buena combinación. De la alfalfa se aprovechan integramente sus hojas, donde reside la parte más nutritiva de esta forrajera; por la ventilación de que es objeto se eliminan las partículas de tierra y el polvillo blanco (hongo tóxico) tan perjudicial al animal, y los pequeños cuerpos extraños que puede contener (partículas metálicas, etc). La avena se aplasta, eliminándose las puntas, causantes de frecuentes erosiones en la garganta del animal, y el maíz se tritura, facilitando su digestibilidad y evitando el desperdicio que se observa cuando se dan granos enteros, que suelen producir también disturbios intestinales.

Uso de la melaza. La melaza de caña de azúcar constituye uno de los ingredientes de la manutención elaborada, siendo un alimento de gran valor desde el punto de vista de palatibidad y *digestibilidad. Es excepcionalmente fuerte en azúcar, conteniendo* más de un 60 % de carbohidratos, lo que la hace muy recomendable por ser casi totalmente digerible. Produce las necesarias

unidades de calor para la energía propia del animal, dejando a los otros elementos, alfalfa y granos, para ser utilizados en trabajo o en crecimiento. La proporción en que entra la melaza en la citada mezcla (10 %) es reducida y puede aumentar en invierno. Un caballo puede ingerir, sin perjuicio, hasta dos kilogramos diarios de melaza de caña de azúcar.

Como término medio se recomienda la cantidad de uno a uno y medio kilogramos.

Los azúcares solubles como el de caña son completamente digeribles y muy asimilables; ésta posee, a igualdad de peso el mismo valor nutritivo que el almidón, y en el caballo, por la conformación de su estómago, se libra casi por completo de transformaciones y fermentaciones, lo que representa una disminución considerable del trabajo de digestión.

Sistema actual de alimentación. La alfalfa, administrada tal cual viene enfardada, desperdicia un gran porcentaje de hojas, que es donde radica su principal alimento. La alfalfa en fardos, como es sabido, tiene la característica de estar siempre reseca y, desde luego, una gran cantidad de hojas al ser enfardadas se desprenden del tallo, aunque, naturalmente, una gran parte queda dentro del mismo fardo. Ahora bien: al distribuirse el pasto para su correspondiente racionamiento, es indispensable abrir previamente el fardo, y en este manipuleo continúan desprendiéndose sus hojas, a lo que contribuye luego el animal en el acto de tomarlo para su masticación. Según cálculos efectuados, se ha llegado a comprobar que más de un 20 % de la hoja no llega a ser aprovechada.

EL RESPETO POR SU PROPIO ORGANISMO

Dentro de la escala animal, el hombre tiene una suprema jerarquía, que le da su condición de ser pensante; pero esa condición trae aparejada la de su responsabilidad. Su capacidad, al trascender su naturaleza biológica mediante el pensamiento y el sentimiento, le imponen el respeto por su propio organismo Una corriente de falso intelectualismo, que afortunadamente va ya pasando, pretendió, durante muchos años, que la tarea del intelecto y del espíritu implicaban un menosprecio por el cuerpo en su condición animal. Aparte de su significado antifilosófico, tal modo de ser es suicida, puesto que sobre un cuerpo enfermo o debilitado, las creaciones superiores del cerebro serán fatalmente afectadas y aún frustradas. Si la historia muestra casos de enfermos que se sobrepusieron a su miseria física, hasta alcanzar los límites del genio, no es, sin duda, ser enfermo, el camino para alcanzar la genialidad.

A todo hombre le incumbe de un modo inexcusable el conocimiento mínimo de la normalidad de las funciones de su cuerpo y el mantenimiento íntegro y vigilante del cumplimiento de esas funciones; nadie tiene derecho a ser constipado, ni insuficiente respiratorio, ni a masticar mal. El respeto a su propio organismo es, en definitiva, el nudo problemático de la homicultura.

Con la avena se obtienen igualmente beneficios de mucha importancia, porque se aplasta previamente favoreciendo su asimilación y evitando que aquellos animales comilones ingieran muchos granos de avena enteros, que así circulan en el tubo digestivo sin haberse aprovechado. Con el maíz ocurre lo mismo, presentando la ventaja de eliminar los peligros que puede originar este cereal en el organismo del animal cuando se administra entero.

En la "manutención elaborada" se da quebrado, siendo de fácil digestión y muy nutritivo.

Aparte de los beneficios enumerados, y teniendo en cuenta las razones de orden técnico que se han explicado, estableciendo una línea de comparación entre ambos sistemas, el saldo es favorable al "forraje elaborado". Esto en lo que se refiere a los beneficios, diremos orgánicos, que saltan a la vista. La otra faz, no menos interesante, es la económica.

Una ración diaria de "forraje elaborado" representa un 30 % menos en relación a la que se necesita por el sistema actual de alimentación. Un número considerable de caballos de propiedad particular son alimentados con "forraje elaborado", lo cual demuestra las ventajas del procedimiento.

Agréguese a lo ya dicho su fácil distribución, la limpieza y, como argumento inconmovible, un control exacto: "Tantos caballos, a tantos kilos por día, representan tanto por mes y por año". Esto es prácticamente imposible determinarlo donde se administra el alimento por separado y, sobre todo, la alfalfa en fardos.

Haciendo referencia al grado de digestibilidad de algunos alimentos, como lo son ciertas semillas, harinas o tortas, se habla de su valor nutritvio que resulta de la mezcla de ellos en proporciones

más o menos variables. Otros alimentos, junto con sus principios digeribles, contienen un residuo notable de materias que no lo son y que los animales expulsan con las heces. Es lo que ocurre, precisamente, con los elementos groseros más o menos leñosos (forrajes verdes, paja, etc.) que forman la base de la alimentación de nuestros animales herbívoros domésticos.

Sean cuales fueren los alimentos consumidos por los animales, el organismo no obtiene de ellos un beneficio igual al que parece debiera resultar de la proporción en principios digeribles. Es que el organismo utiliza estos últimos después de haber hecho cierto gasto de energía para digerirlos y que resulten asimilables. El beneficio, pues, que un animal encuentra en un alimento consumido, no es sino la diferencia entre el ingreso, constituído por los principios digeribles, y el gasto de energía realizado para digerirlos y asimilarlos. Este gasto, el que corresponde al trabajo de digestión, varía considerablemente según la naturaleza de los alimentos. Es reducido para los alimentos concentrados muy digestibles, y elevado para los alimentos groseros. La mezcla, pues, de los alimentos que componen la ración, debe permitir y asegu-

PROVERBIOS RUSOS

Difieren mucho los proverbios rusos de los de otros pueblos y acusan algunas características psicológicas de la nación eslava. Muchos de ellos revelan el fatalismo popular. He aquí algunos ejemplos:

"No se puede morir antes de la hora de la muerte".

"Espera el bien, pero aguarda el mal".

"Con miedo o sin él, nadie escapa a su destino".

"La vida puede ser insoportable, pero nadie se acostumbra a la muerte".

"Vive y ráscate, que cuando mueras ya no te picará".

"Sólo Dios da la vida, mas la quita cualquier miserable".

"No todos los rayos hieren al hombre, y si lo hacen no te herirán necesariamente a ti".

Hay cierta tristeza en esa filosofía, pero no todos los proverbios son amargos. Los hay que celebran el buen humor, como los siguientes:

"Cuando el corazón está alegre, el rostro florece".

"Nadie muere de risa".

"La alegría vale más que la riqueza".

"No se puede comprar el buen humor".

En cuanto a los proverbios típicamente campesinos, tienen una gracia especial. Transcribimos estos dos:

"Vende tu vaca y cómprale un vestido a tu mujer".

"El pequeño es demasiado pequeño, el grande es demasiado grande; el mediano estaría bien, pero no se puede conseguir".

Muchos proverbios aluden a la pereza, como es el caso en los que siguen:

"El trabajo no es un oso; no se va a escapar al bosque".

"¿Para qué trabajar, si tengo mi balalaika?"

"Dios tiene muchos días por delante; sobrará tiempo para el trabajo".

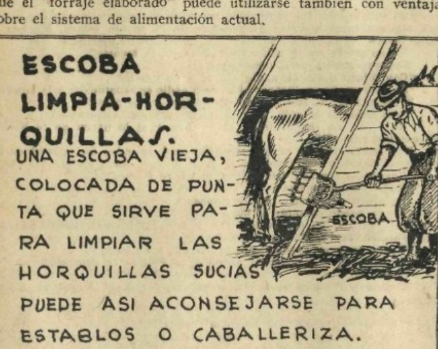
"Para el perezoso, un hongo no merece la pena de agacharse".

"Duerme, que Dios te dará de comer".

rar el funcionamiento normal del aparato digestivo y adaptarse a la conformación anatómica de éste, variable según la especie y hasta según la edad de los animales. Los herbívoros monogástricos (caballos), cuyo estómago tiene dimensiones reducidas, necesitan una reducida proporción de alimentos groseros, y para los caballos de trabajo la proporción de forrajes groseros puede ser menor todavía. De ahí la importancia que tiene la "manutención elaborada" para uso de los mismos. Esta clase de mezclas, con ingredientes sanos y limpios y depositados al abrigo de la humedad, se conservan durante largo tiempo, asegurándose también la higiene, porque la alfalfa absorbe, por completo la melaza dando adherencia a la mezcla e impidiendo que se desparrame.

En la alimentación por el sistema actual hay siempre un porcentaje de pérdida por desasimilación, pérdida que ha sido avaluada y calculada en algunos campos de experimentación de los Estados Unidos en más de un 30 %. Si a esto se agrega la merma por desperdicio, que puede apreciarse en un 15 %, puede admitirse que con el "forraje elaborado" el rendimiento del animal se aumenta en cerca de un 40 %, porcentaje que equivale a una gran diferencia en los gastos de manutención.

Se desprende, pues, en cuanto a la faz económica y práctica, que el "forraje elaborado" puede utilizarse también con ventaja sobre el sistema de alimentación actual.



La HIGIENE del trabajador RURAL en RELACIÓN CON LOS FACTORES CLIMÁTICOS

Principales trastornos y accidentes en el hombre, debidos a los factores climáticos; la forma de evitarlos y primeros auxilios

Por el Dr. Jorge A. de Cendoya.

El trabajador rural, que desarrolla su actividad al aire libre, está casi constantemente bajo la influencia de los factores climáticos. Por ello y por su vida metódica, goza de buena potencia física. Está en contacto con la naturaleza, por lo que sus actividades se desarrollan naturalmente, es decir, influenciadas muy escasamente por la civilización.

La radiación solar es un elemento indispensable para la vida animal y vejetal, pero en determinadas circunstancias suele ser nociva, sobre todo para el hombre, que es quien interesa en el problema que analizamos .

Un acciente muy común es la **insolación,** producida por una prolongada exposición al sol, sobre todo estando en reposo o en lugar donde haya poca circulación de aire, es decir al reparo. Los síntomas son: alta fiebre, fuerte dolor de cabeza, pulso rápido y lleno, piel seca, vómitos y delirio. Todos estos trastornos son producidos principalmente por una congestión meníngea debida a la acción calorífica de los rayos solares.

Para evitar este mal es necesario tomar ciertas precauciones, sobre todo en días de verano y en horas del mediodía, en que la intensidad del sol es mayor por incidir sus rayos en forma perpendicular. Por ello hay que evitar en esos días el trabajo al sol durante esas horas.

En el resto del día, mientras se esté al sol debe cubrirse la cabeza con un sombrero liviano, de color blanco o amarillo, de preferencia de paja, que permita la circulación del aire. Es muy común en el campo el uso del chambergo de color negro o la boina de vasco azul-obscura. Esto debe evitarse, sobre todo en los días de fuerte sol y mucho calor, pues además de impedir la circulación del aire, con su gran importancia de enfriamiento, el negro y demás

colores obscuros absorben gran cantidad de energía calorífica de la radiación solar.

Por el contrario, el blanco es el color que absorbe menos cantidad de calor, es decir, refracta los rayos solares.

Para ilustrar este punto daré el siguiente ejemplo: en el observatorio de Villa Ortúzar, el día 18 de enero de 1937, a las 16 horas, la temperatura al sol dada por el termómetro de bulbo blanco fué de 29° 9 C. y la del termómetro de bulbo negro, de 51° C.; como se ve, hay una diferencia de 21° 1 C. en favor del termómetro de bulbo blanco, lo que confirma el por qué de la preferencia en el uso de este color.

La escala, dada en forma gradual, de la absorción de los rayos solares por los colores es así: negro, gris, azul, azul claro, verde obscuro, verde turquesa, verde claro, amarillo obscuro, amarillo paja y blanco.

Hay unas experiencias hechas por Corrie, que son muy interesantes. Consisten en determinar la temperatura que había debajo de diferentes clases de sombreros en un mismo momento, dando los siguientes resultados: en el gorro de marinero francés, sin cubierta blanca, 41°; con cubierta blanca, 40°; kepí con ventilación, 39°; sombrero de paja con cubierta de tela blanca, 37° 5, y casco de corcho con cubierta blanca, 35°6.

Por lo tanto, lo ideal es el casco de corcho con orificios para ventilación, de color blanco o kaki y con forro verde, pero ya que su precio no está al alcance de todos, lo más práctico es, como dije antes, un sombrero de paja con amplias alas y de color blanco o amarillo.

Los primeros auxilios a efectuar en un insolado son: aplicación de hielo en la cabeza, o en caso de no tenerlo, compresas de

agua lo más fría posible, las que serán renovadas constantemente, abanicando al enfermo, quien deberá ser acostado en un lugar bien fresco y ventilado. También se le harán fricciones bien fuertes en todo el cuerpo y se le dará a beber café.

Otro estado patologico es el "coup de chaleur" o golpe de calor, que no debe confundirse con la insolación, pues ésta, como se ha dicho antes, es debida a una prolongada exposición al sol, mientras que aquél se debe a la elevada temperatura y, sobre todo a la humedad del ambiente, produciéndose a veces sin la presencia del sol, con gran calor y humedad y favorecido por el cansancio muscular.

El hombre se defiende de las temperaturas elevadas, principalmente por la transpiración o sudación que, al evaporarse, produce el enfriamiento del cuerpo.

Es comprensible que si la humedad del ambiente es de gran porcentaje, es decir, que el ambiente está saturado, ese proceso de evaporación sea muy reducido o nulo. Es en estas condiciones que el organismo, perdiendo su principal defensa, sufre trastornos.

Los síntomas más importantes son: palidez, fijeza de la mirada; otras veces, en cambio, aparece bruscamente, cayendo el paciente al suelo sin conocimiento, con dificultad respiratoria y pulso muy débil. Algunas veces la cara está inyectada, es decir, congestionada, y otras violácea, y es la llamada "cara asfictica", existiendo delirio, convulsiones y luego coma.

Para evitar estos trastornos es necesario tomar medidas higiénicas en el verano.

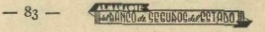
La vestimenta debe ser liviana, no ajustada al cuerpo, para permitir la mayor pérdida de calor, y de color blanco; pero como éste es un color muy poco sufrido, puede usarse el kakí o amarillo

---

PAIS SIN IMPUESTOS

El único país del mundo en que los ciudadanos no pagan ninguna clase de impuesto es Mónaco. Ni existe contribución territorial, ni pagan impuestos los automóviles, ni los comercios o las bicicletas. No se paga absolutamente nada. Un nativo de allí es un ser privilegiado que desconoce el valor de la palabra fisco, ese ente misterioso en cuyo nombre vienen de vez en cuando a golpear a la puerta de nuestras casas unos buenos señores que se llevan parte de nuestras ganancias.

El estado se mantiene holgadamente con las entradas del famoso casino de Montecarlo, su capital. Y esas entradas le bastan a su príncipe para llevar una vida principesca y realizar su valiosa y costosísima labor oceanográfica. ¡Bello país! El único inconveniente con que tropiezan los monegascos es que no pueden entrar a hacer "tiritos" a la ruleta. Ese es un placer reservado solamente para los extranjeros.



que si bien no es tan refractario al sol, lo es bastante, según puede verse en la escala gradual de colores que ya he mencionado.

Nunca en días de calor deberán realizarse trabajos en las horas del mediodía, las cuales deben ser dedicadas al reposo.

Después del trabajo en esos días en que generalmente, por efecto de la transpiración están las ropas húmedas, no debe quedarse en reposo con ellas, pues se produce una gran evaporación y en está forma el cuerpo sufrirá un enfriamiento brusco, que será mucho mayor estando expuesto a una corriente de aire. En estos casos debe quitarse esa ropa, pero no siendo así, debe cubrirse con un saco, etcétera.

También es necesario tener presente la alimentación que *nunca en días de calor deberá* ser muy *abundante ni estar compuesta* de alimentos llamados vulgarmente fuertes (ricos en substancias grasas, azúcares, etc.), que, por el contrario, son muy indicados en invierno por su gran poder calorífico.

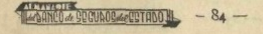
Deberá evitarse el abuso de bebidas y suprimirse completamente las alcohólicas.

Nosotros poseemos una bebida excelente en el "mate cocido" que, además de ser refrescante, tiene propiedades digestivas y *diuréticas*.

Otra enfermedad es la conjuntivitis (inflamación de la conjuntiva), producida por el reflejo de la luz solar en las playas arenosas, en regiones desérticas, en las calles, salinas; en la nieve; etc.; y que ocasiona una gran irritación de los ojos, que produce picazón.

La mejor forma de evitar este trastorno es usar sombreros con amplias alas, pues así se hace sombra sobre los ojos, y las personas que los tienen delicados, es decir, más propensos a esas conjuntivitis deben usar sobre todo en los días de fuerte sol, anteojos ahumados o de color amarillo verdoso.

El tratamiento más práctico consiste en lavajes (para lo cual



se puede emplear una copita común de licor, si no se posee el vasito especial, con una solución de ácido bórico muy diluída, o bien con infusión de hojas de té.

Los accidentes propios de las bajas temperaturas en nuestro país no tienen gran importancia, pues únicamente se observan grandes fríos en las altas latitudes de la Patagonia y en las partes elevadas de la Cordillera.

Para terminàr estas líneas es necesario también considerar la altura sobre el nivel del mar, en que vive el hombre, sobre todo cuando se trata de personas que se trasladan de sitios de muy poca elevación a otros de mayor altura, por ejemplo, 3.000 y más metros sobre el nivel del mar.

Estas personas sufren trastornos (que comienzan en general a sentirse en forma franca cuando se llega a 3.000 metros de altura), más o menos importantes, según la altura sobre el nivel del mar y la constitución de cada individuo.

Tales trastornos se conocen con el nombre de "mal de la montaña" o "mal de puna" y son debidos a la disminución del porcentaje de oxígeno en el aire.

Esto tiene su explicación en que la presión atmosférica disminuye con la altura y por ello también la densidad del aire, rebajando la cantidad de oxígeno en la unidad de volumen, lo cual determina que el hombre en su inspiración no tome la cantidad de oxígeno necesaria.

Las personas que han nacido o que han vivido mucho tiempo

PARECE UN CUENTO

Admirable destructora de ratones, cierta gata constituía el orgullo de un rico comerciante establecido en Burdeos. Obedecía al nombre de Mussá y no había empleado en el almacén del comerciante que no la estimase por la habilidad con que atrapaba cuanto ratón surgía de un agujero. Hasta aquí la cosa no tiene nada de particular, pero lo que sigue parece un engendro de la fantasía. Un día, después de regalarse con un ratón, Mussá descubrió que su víctima dejaba seis ratoncillos huérfanos. Mussá se conmovió. Y después de pensarlo un poco realizó el acto maternal de llevárselos al cajón donde dormía. Quizá se conmovió más aún por el hecho de que, días antes, había dado a luz numerosos gatitos, que desgraciadamente habían muerto. Con la leche que les estaba reservada amamantó a los ratones, una vez que los hubo instalado en su cajón. En él los crió con todo el cuidado de una verdadera madre. Esto lo afirma un periódico de Lisboa.

Pero los ratones son siempre ratones. Cuando se sintieron capaces de luchar por la vida, los roedores abandonaron a Mussá a pesar de los desesperados maullidos de la gata. En vano los llamó, los buscó. Los seis roedores que había amamantado con tanto amor se habían incorporado a los individuos de su raza. Una tristeza profunda se apoderó de la pobre gata, y desde entonces no dió caza a ninguno de los roedores que devoraban los artículos de la casa de comercio.

en esas alturas se encuentran aclimatadas, y su sangre tiene mucho mayor cantidad de glóbulos rojos (puede llegar hasta el doble) y en esta forma la falta de oxígeno está; compensada con una mayor superficie de absorción. En la superficie de los glóbulos rojos es donde se produce la oxigenación de la sangre, es decir, la hemoglobina se transforma en oxihemoglobina. Los síntomas de este accidente son: malestar, laxitud, falta de apetito, náuseas, vómitos, sudores, hemorragia nasal, hemorragiá del pulmón, dolor de cabeza, respiración acelerada y, cuando llega a formas graves, entorpecimiento cerebrales y debilitamiento de los sentidos.

Todós estos trastornos se acentúan con el trabajo muscular y la fatiga. Asimismo, siempre que no sean graves, desaparecen pronto y el organismo reaciona y se aclimata más o menos en el transcurso de 3 a 15 días. Pero en algunas personas la reacción es muy lenta y dificultosa, no faltando quien, al no aclimatarse, deba volver a regiones de menor altura.

La mejor forma de aclimatarse es realizar la ascensión en forma gradual, permitiendo así al organismo ir reaccionando a las diferentes alturas.

Además, como ya se ha expresado, debe evitarse durante este tiempo, hasta no aclimatarse bien, la realización de trabajos violentos, es decir, debe evitarse la fatiga.

Por lo dicho, es necesario tener siempre presente que no todas las personas consiguen aclimatarse en las alturas, y muchas, aunque lo estén aparentemente, perjudican inadvertidamente su salud.

Por lo tanto, antes de trasladarse a esos lugares con fines de establecerse definitivamente, es conveniente y necesaria una revisión médica especial.

LOS SEGUROS *Mas Originales* DEL MUNDO

Prajadhipok, el ex-rey de Siam, quien se había asegurado contra la pérdida de su trono, recibe ahora 40.000 dólares al año sobre su póliza.

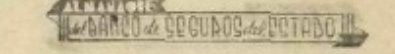
Ignace Jan Paderewski, el pianista polaco, tenía asegurado cada dedo de sus manos en 5.000 dólares. Mlle. Mistingette, la actriz parisiense de las famosas piernas, tiene asegurado el par en 100.000 dólares. Mme. Polaire, la fea actriz francesa, sorprendió a todo el mundo al adquirir una póliza contra la pérdida de su fealdad, y ganó un juicio cuando un accidente la mejoró en apariencia.

Dave Apollón, el director de orquesta ruso, ha asegurado su acento ruso en 100.000 dólares; si éste desaparece o cambia, tiene derecho a cobrar esta respetable suma. Lester Tremayne, el actor de radio, aseguró su acento británico en la misma suma.

Shirley Temple está asegurada en 25.000 dólares; esto incluye que no debe participar en una guerra y que no podrá cobrar si resulta lesionada por estar en estado de ebriedad. Gelett Borgess, el autor, aseguró un hueso de la "buena suerte" porque le trajo fortuna cuando vendió una novela detectivesca.

El seguro contra la lluvia es un hecho de lo más común. Las compañías se han dado cuenta que a la larga las estadísticas del servicio meteorológico son correctas y es muy común el seguro en festividades que se efectúan al aire libre contra la lluvia y en determinado día.

Una de las pólizas más extravagantes es la de la "suegra". Un londinense recientemente se protegió con 100.000 dólares contra



cualquier consecuencia que pudiera tener si llegara el día en que tuviera que pegar a su suegra.

Hace algún tiempo un individuo anunció una invención mecánica por medio de la cual podía ser leída la inteligencia humana. Un hombre de negocios, que había concebido un plan para ganar dinero en aquella época, tenía miedo que se le descubriera su idea y por lo tanto se aseguró contra la máquina adivinadora.

En 1930, la asociación de alumnos de Wisconsin, para asegurar que su banquete anual iba a estar exento de discursos, tomó una póliza hasta contra cualquier discurso improvisado. Un norteamericano con destino a Inglaterra tomó también sus medidas preventivas asegurándose contra el riesgo de ser convertido por una predicadora evangelista.

La Lloyd ha extendido pólizas sobre gobernantes desde Napoleón hasta Mussolini. La estabilidad de cada reglamento se sujeta a una póliza. La embajada norteamericana en Londres, se vió precisada a protestar por la poca ética que implican los seguros que en gran cantidad se estaban tomando sobre la vida del Presidente Roosevelt.



Máquinas vizcachicidas. Se obtienen en arrendamiento de la Defensa Agrícola, ya directamente o por intermedio del personal de campaña, y se considera este elemento el de mayor conveniencia por su economía, exención de peligro y eficacia, siempre que para su empleo se observen, por lo menos, los siguientes detalles: los trabajos de fumigación de las viviendas deben ejecutarse durante el mediodía de la mañana, ya que ocurre con frecuencina, cuando los trabajos se realizan por la tarde, que las vizcachas de otras regiones —muy caminadoras de noche— suelen abrir las cuevas desahunándose **así las viviendas antes de ocasionar** los efectos que se persiguen.

Es indispensable, si se desea una buena destrucción, cuando ya la hornalla de la máquina cuenta con suficiente cantidad de brasas, echarles un poco de azufre, naftalina gris con un 20 por ciento de arsénico u otros elementos que hagan el humo tóxico, y de inmediato se coloca el caño de salida de la boca más adecuada de la vizcachera y se cubren los costados con pasto o algo que contenga la tierra que cubrirá el rededor del caño para evitar que se pierda el humo en su retroceso. Acto seguido se agita el ventilador, de forma que el humo invada todo en interior de la vizcachera, y a medida que este comience a salir por las demás bocas se irá tapando simultáneamente, una por una, hasta llegar a la última, y tener la seguridad, de tal manera, de un trabajo bien realizado, pues si no hubiera salido humo por alguna, a ésta hay que aplicarle el mismo procedimiento, y así se podrá contar con la seguridad del éxito.

Humo. Este procedimiento ha dado muy buenos resultados a base de guano, sin que ello signifique lo contrario con otros elementos, pero en tales casos es aconsejable la aplicación de materias nocivas, cuando sea posible, debiéndose suministrar en todas las bocas de las viviendas para mayor seguridad.

Sulfuro de carbono. Cuando no se encuentra desvanecido es



un elemento de excelentes resultados, aunque algo costoso. Se emplea arrojando una pequeña cantidad sobre guano seco, etc., el que se coloca en las bocas de las cuevas a medio metro de profundidad, más o menos, teniéndose a mano siempre un poco de pasto, para inmediatamente de arrojarle el fósforo, proceder a taparlas echándole tierra suficientemente. Esta operación debe hacerse en pequeñas proporciones, pero si es posible en todas las bocas y durante el mediodía de la mañana. Igualmente se aplica el sulfuro sin ser encendido, pero en tal caso conviene dejarlo colocado en pequeños recipientes o materias que lo contengan, para que no lo absorba la tierra y pueda surtir mejores efectos.

Venenos. En un litro de agua se disuelve un gramo de estricnina y unos 200 gramos de azúcar y luego se llena el recipiente con maíz, de modo que todos los granos queden cubiertos con la solución. Después de unas doce horas se hace secar y se guarda en una bolsita, con la seguridad del caso, para ser utilizado en la siguiente forma: a la entrada del sol, cuando ya se han recogido las aves, etc., se echan algunos granos envenenados en cada boca de

las vizcacheras, teniéndose en cuenta éstas para proceder en la mañana del día siguiente a recoger todos los granos que permanezcan a la vista, los que serán guardados en la bolsita respectiva para continuar la obra la tarde de ese día, y así sucesivamente hasta que se consiga lo que se persigue. Igualmente puede emplearse en lugar de estricnina el arsénico, pero éste en proporción de 200 gramos por litro de agua, pudiéndose envenenar espigas en este caso para ser administradas en la misma forma que los granos con estricnina.

Excavaciones. Se iniciará un pozo que avanzará a manera de bóveda y que tendrá por lo menos dos metros y medio de profundidad, en forma de círculo, que abarcará casi toda la parte de la superficie de la vizcachera. Es conveniente terminar el pozo en el día para que la plaga no escape, ya que así, al salir de sus viviendas, forzosamente se precipitarán al fondo del pozo, donde se encontrarán al día siguiente y sucesivos para la matanza, pues éstas por lo regular en el primer momento no atinan a otra cosa que a dar vueltas. Este procedimiento se puso en práctica con excelentes resultados el año en que tuvieron demanda en todo el país los cueros de vizcacha.

Caza. También se han empleado para este procedimiento, las trampas que se emplean para la caza del zorro, otras improvisadas al efecto, escopetas, perros, etcétera.

Es evidente que todo esfuerzo será compensado ventajosamente con la destrucción que se vaya efectuando, hasta obtener el exterminio total de esta plaga tan devastadora.

HIGIENE DEL REPOSO

Antes de dormir se procederá a una prolija higiene del cabello, la cara y las manos a fin de no depositar en la almohada el polvo atmosférico cargado de microbios, que se ha depositado en el día sobre las partes descubiertas.

Se tratará siempre que el sueño coincida con las horas de la noche; la ley natural es también esencial en la higiene del organismo.

El descanso no es tan sólo una necesidad física, sino también psíquica. La labor intelectual produce un serio desgaste del organismo, no percibido por los observadores superficiales en razón de su carácter sedentario; por eso, cuando al trabajo intelectual del estudio, por ejemplo, se suma la fatiga física de una vida poco ordenada, se impone al organismo una ofensa que lo debilita en grado extremo, predisponiéndolo a las enfermedades más serias.

Dentro de este concepto ha de incluirse el dedicar tiempo pausado y suficiente a las comidas y al momento post-prandial. Las comidas apuradas, con masticación insuficiente, sin el "relajamiento" psíquico e intelectual correspondiente, constituyen una seria forma de fatiga. La hora de las comidas debe emplearse higiénicamente en apartar el ánimo de las preocupaciones habituales; ese descansar es tan necesario como el sueño mismo.



Ministerio de Defensa Nacional



Dirección Gral de Defensa Pasiva

DEFENSA PASIVA

I

GENERALIDADES SOBRE LA GUERRA

El presente conflicto ha acentuado el carácter total de la guerra. Ya no son las fuerzas armadas solamente las que combaten, sino la nación entera la que interviene directamente en la lucha.

El carácter esencialmente técnico de la acción bélica ha acentuado también el concepto de que la guerra es un trabajo que pone en actividad a todos los resortes de una nación.

El *avión con su creciente radio de acción y capacidad de carga* permite efectuar golpes cada vez más potentes sobre puntos distantes. A ello se agrega una industria aeronáutica cada día más desarrollada que permite lanzar masas considerables de aviones sobre centros vitales del enemigo, a fin de multiplicar los efectos de un ataque.

Por otra parte, el perfeccionamiento de otras manifestaciones de la ciencia y de la industria, han diversificado los *agentes de destrucción*: bombas de alto poder explosivo, bombas incendiarias, substancias químicas que se extiende sobre el objetivo de distinto modo y que producen distintos efectos, y muchos otros medios desconocidos mantenidos en reserva por los beligerantes y que aparecerán a medida que las circunstancias indiquen la necesidad de hacer uso de ellos.

II

DECRETO LEY SOBRE ORGANIZACION DE LA DEFENSA PASIVA

Artículo 1º — El conjunto de leyes, decretos, reglamentos, ordenanzas y disposiciones tendientes a asegurar la protección n—

dividual y colectiva de la población civil de la República, así como la organización de las medidas impuestas por el Estado o las autoridades que él indique por delegación de funciones, ya sean militares, policiales o municipales, ante el peligro de ataque o existencia real del mismo y por la conducta a observarse en los socorros, cuando la agresión se produjera, constituye la Defensa Pasiva.

Art. 2º — El Estado, por intermedio de los órganos delegados asume la responsabilidad de salvaguardar en lo posible y custodiar la vida y los bienes de los habitantes de los centros poblados de la República, que se vieren atacados por medios aéreos, químicos o bacteriológicos; pero los habitantes, sin distinción de nacionalidad, estado o sexo — encontrándose en edad y situación de poder hacerlo— deben cooperar en las medidas que la ley, decretos, ordenanzas y disposiciones disponen, con la autoridad responsable que

lo requiera, a la salvaguardia de las vidas o intereses, ya sean propios o colectivos.

Art. 3º — El fundamento primordial de toda acción de Defensa Pasiva, radica en la estricta disciplina social, por lo tanto, serán pasibles de las sanciones que la ley, decretos, ordenanzas y disposiciones señalen, los que perturben ya sea con actos visibles o con propagandas insidiosas, el buen desarrollo de la acción preventiva o ejecutiva, dispuesta por el Estado y sus órganos delegados anteriormente señalados.

Art. 55 — Todo habitante de la República, cualquiera sea su nacionalidad, edad, sexo o estado, se halla obligado a acatar las disposiciones dictadas para la Defensa Pasiva y a colaborar en la medida de sus fuerzas, con las autoridades civiles, militares y municipales, y con los agentes de la Defensa Pasiva, a la ayuda y auxilio para hacer más eficaz este servicio social.

Art. 56 — Todo habitante aislado, familia, corporación, asociación, comercio o establecimiento industrial y demás individuos o corporaciones de carácter privado, están obligados a colaborar en ejercicios y simulacros de oscurecimientos, señales, ataques, socorros, etc., que las autoridades realicen como entrenamiento de las poblaciones. En tiempo de paz, estos ejercicios no podrán sobrepasar en duración a sesenta horas al año; pero después de decretada la movilización y el estado de guerra, no regirá limitación de tiempo para realizar esos actos.

Art. 57 — El que, en tiempo de paz, contraviniere de alguna manera las disposiciones emanadas de un centro o funcionario perteneciente a la Defensa Pasiva y habilitado para dictarlas, se hará

FECUNDIDAD LITERARIA

Qué autor ha escrito mayor número de obras teatrales. Indudablemente, corresponde esa gloria a fray Lope Félix de Vega Carpio, que Cervantes llamó "monstruo de la humanidad".

Tan fecundo autor escribió según muchos 1500 comedias y dramas (cifra que Montalban eleva a 1800) y 400 autos. Los sonetos, odas... etc., ascienden a más de un millón. Bastábanle veinticuatro horas para escribir un drama de 2.400 o más versos, esfuerzo que repitió cerca de cien veces.

Calderón de la Barca escribió de 120 a 130 dramas y comedias, unos 80 autos y 18 entremeses.

Síguele en fecundidad Moreto, con 103, más 16 en colaboración con otros autores.

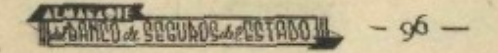
Shakespeare dejó escritas piezas, según la edición que de sus obras hicieron sus dos compañeros de teatro Juan Emingue y Enrique Condell (Londres, 1603). Moliere, en fin, escribió en quince años, 30 obras teatrales.

pasible de una multa, que no podrá exceder de diez pesos, o en su defecto, de arresto, el que no podrá ser mayor de tres días (artículo 19, Código de Instrucción Criminal).

Estas sanciones serán aplicadas, directamente, por el mismo centro o funcionario, el que dará intervención, para la efectividad de arresto, a la autoridad policial.

Serán remitidos a la justicia ordinaria, los que se hagan pasibles de multa o prisión mayores que las establecidas en el inciso anterior, a juicio de aquellas mismas autoridades de la Defensa Pasiva, por desacato o resistencia a sus disposiciones (artículos 173 y 360 del Código Penal), así como los que cometieran delitos de lesa-patria, sedición, o que divulguen noticias falsas o inconvenientes, con tendencia a producir el pánico o herir la sensibilidad popular, relajando su valor y produciendo el desgaste de la guerra de nervios.

También serán de inmediato encarcelados y sometidos a la jurisdicción de la justicia criminal, los que ataquen a la moral, ro-



baran o se dedicaran al saqueo y pillaje después de los ataques, o aprovecharan en cualquier forma, el tumulto o el siniestro para cometer depredaciones. Entran en este concepto los elementos que viniendo de afuera o procediendo del interior, llegaran por medios anormales a las poblaciones o sus alrededores, sin presentar su documentación personal en forma, de modo que los acredite como pacíficos habitantes de la República.

Art. 58 — Los que en tiempo de guerra cometieran delitos o fueran sospechados de ellos, caerán bajo las disposiciones del Código Militar y serán juzgados en esta jurisdicción, como también aquellos que desacaten las órdenes y disposiciones tendientes a la seguridad colectiva.

Art. 59 — Los recursos que se destinen para el establecimiento de este servicio público, serán acrecentados con todas las multas que por infracciones a las disposiciones en vigor se aplicaran.

Art. 60 — Será de cuenta del habitante pudiente, munirse obligatoriamente, de los elementos de previsión y seguridad individual y colectiva que se reglamenten, y el Estado protegerá a todos los que previo certificado de pobreza, no pudieran adquirirlos, etc.

III

ORGANIZACION DEL COMANDO

Dirección superior y sus órganos

Art. 5° — Para preparar y hacer efectivas las medidas de defensa pasiva se crean los siguientes organismos:



RASTRA PARA TRANSPORTAR BOLSAS DE CEMENTO

Si se tiene necesidad de transportar unas bolsas de cemento, por ejemplo desde el galpón hasta el sitio donde se van a utilizar, y no se dispone de una carretilla, se podrán improvisar una excelente rastra utilizando al efecto una pala ancha como se indica en el grabado.

a) Dirección General de la Defensa Pasiva;
b) Direcciones Departamentales de Defensa Pasiva;
c) Direcciones de la Defensa Pasiva, en los centros poblados no Capitales;
d) Comisión Nacional Técnico Consultiva;
e) Jefes de Servicio de Defensa Pasiva.

Dirección Superior

Art. 6º — a) — Dirección General de la Defensa Pasiva·

Dependerá del Ministerio de Defensa Nacional, con enlace directo de las *Inspecciones Generales del Ejército y de la Marina*, a los efectos de su coordinación con la Defensa Activa, — y estará

desempeñada por un *Oficial Superior* de las fuerzas armadas en actividad o situación de retiro, asistido de dos Inspectores de Defensa Pasiva, que serán también Oficiales Superiores o Jefes de esas fuerzas en actividad o retiro.

Organos subordinados

En cada Departamento habrá un Director Departamental dependiente del Director General de Defensa Pasiva (artículo 12). Habrá, además, un Comando con igual jerarquía y dependencia en Paso de los Toros y Rincón del Bonete (decreto 1637 del 25-VI-942)

El territorio de los Departamentos estará dividido en secciones cuyos límites serán los mismos que los de las secciones policiales.

En el Departamento de Montevideo, cuya planta urbana comprende varias secciones, éstas se agruparán en tres zonas.

I Zona: Secciones 1.a, 3.a, 4.a, 5.a, 6.a, 7.a y 9.a.

II Zona: Secciones 8a, 10a, 11a, 12a, 13a, 14a, 15a, y 18a.

III Zona: Secciones 16a, 17a, 19a, 20a, 21a, 22a, 23a, y 24a.

Cada Zona tendrá un Comando propio, en principio, un militar retirado y contará con los medios de seguridad, protección y socorros necesarios, así como reservas propias de los diversos servicios.

Este Comando dependerá directamente del Director Departamental y tendrá a sus órdenes a los Jefes de Sección.

Cada Sección urbana tendrá un Jefe, dependiente, en Monte

EL SABIO Y EL BARQUERO

Embarcose un sabio para pasar cierto caudaloso río, y acaso por distraerse preguntó al barquero:

—¿Sabes filosofía?

—No, señor —contestó aquél.

—Pues hazte cuenta que has perdido la tercera parte de tu vida. ¿Sabes matemáticas?

—Tampoco.

—Pues hazte cuenta que has perdido la mitad de tu vida. ¿Sabes historia?

—Tampoco.

—Pues hazte cuenta que has perdido las tres cuartas partes de tu vida.

Entonces un golpe de viento hizo zozobrar la embarcación y el barquero le interrogó sinceramente:

—Diga, señor mío, ¿Sabe usted nadar?

—No —replicó el sabio.

—Pues entonces —replicó el barquero—, hágase usted de cuenta que ha perdido la vida entera.

video, de su respectivo Jefe de Zona; en los Departamentos del interior, del Director Departamental de Defensa Pasiva.

Los centros poblados, no Capitales, tendrán un Director de Defensa Pasiva con jerarquía de Jefe de Sección, dependiente del Director Departamental.

Cada sección urbana estará dividida en **Barrios**. Esta división será propuesta por el Jefe de sección, Montevideo, al Jefe de Zona y en el interior, al Director Departamental, atendiendo a las características de la población, a la distribución de los habitantes, a las vías de comunicación, a los recursos con que se cuente, etc.

Cada Barrio tendrá un Jefe dependiente del Jefe de Sección. Los barrios comprenden una cantidad variable de manzanas.

Cada Manzana tendrá un Jefe, quien integrará la "policía vecinal" y cuya dependencia y cometidos están indicados en el capítulo respectivo.

Cada casa residencial tendrá un Jefe, que lo es, en principio, el Jefe de Familia o quien éste designe.

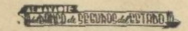
Cada vivienda colectiva (casa de departamentos, de inquilinato, etc.) debe tener un Jefe, habitante de la misma, designado por el propietario o administrador de la finca.

Cada comercio o local de reunión debe tener un Jefe, designado en las mismas condiciones que para las viviendas colectivas.

Los Jefes de casa dependen, a los efectos de la defensa pasiva, del Jefe de manzana.

Cada fábrica, taller o establecimiento importante tendrá un **Jefe de Servicio** (artículo 28) propuesto por las autoridades del establecimiento y nombrado por el Director Departamental de Defensa Pasiva.

En aquellos establecimientos públicos o empresas privadas de-



signados por el Ministerio de Defensa Nacional habrá un Jefe de Servicio propuesto por las autoridades de las mismas nombrados por el Director General de Defensa Pasiva. Dichos Jefes son responsables del cumplimiento de las medidas tomadas y de la eficacia de los servicios dentro de sus respectivos establecimientos.

IV
INSTRUCCIONES PARA LOS JEFES DE CASA DE LAS ZONAS URBANAS

I — La guerra moderna es total y están expuestos a sus peligros todos los habitantes, sin distinción de sexos ni edades.

Corresponde a los habitantes tomar las medidas necesarias para la seguridad de sus personas, familias y bienes.

La eficacia de dichas medidas se funda en la más estricta disciplina de la población. En consecuencia, los Jefes de Casa y de familia tienen el deber moral y la obligación legal de cumplir y hacer cumplir por los suyos todas las disposiciones que se dictan para su seguridad y las de sus familias y que le son trasmitidas por los funcionarios de la Defensa Pasiva.

II — El Jefe de Casa debe:

Conocer al Jefe de Manzana, su domicilio y su número de teléfono, si lo tiene;

Proporcionar los informes relacionados con la D. P. que le requieran el Jefe de Manzana y demás funcionarios legalmente designados;

Cumplir las instrucciones que éstos les trasmitan;

Asegurar una estricta disciplina entre sus familiares, relacionada con el cumplimiento de las instrucciones recibidas;

Enseñar a los suyos sus respectivos cometidos dentro de la casa y adiestrarlos en su ejecución.

EL PEREZOSO

Viajaba un padre con su hijo. En el camino dijo aquél a éste: "Pedro recoge y guarda la herradura que ves allí". El hijo contestó: "Eso no vale la pena de agacharse a recogerlo". El padre, sin decir nada más, tomó la herradura y se la echó en el bolsillo. En el próximo pueblo se la vendió a un herrero por cinco centavos, y con ellos compró guindas.

Siguieron el camino. Hacía mucho valor, y no se veía en ninguna parte casa ni fuente. Pedro tenía tanta sed, que casi no podía seguir a su padre. Entonces éste dejó caer, como al descuido, una guinda. Pedro se apresuró ansioso a recogerla y se la comió. Poco después, el padre dejó caer otra, que corrió la misma suerte; en seguida otra y otra, hasta que se acabaron las guindas.

Luego se volvió el padre sonriéndose y dijo al hijo: "Si te hubieras agachado una sola vez para recoger la herradura, no habrías tenido que agacharte tantas veces para recoger las guindas." — E. Isaza.

III — Medidas de seguridad.

Prever, de acuerdo con las indicaciones del Jefe de Manzana, la forma de salvar los inconvenientes derivados de la paralización total o parcial de los servicios públicos (agua, energía eléctrica transportes, etc.)

Cooperar a la vigilancia general, prestando atención a todo acto sospechoso y señalándolo a las autoridades en la forma más concreta posible, a fin de facilitar su esclarecimiento.

Si dispone de vehículos automotores, conservar una pequeña reserva de carburante para utilizarlo en beneficio de su familia o de sus vecinos.

Preparar, si es posible, la evacuación de la familia, de acuerdo con las indicaciones de su Jefe de Manzana.

Atender las prescripciones de las autoridades escolares relacionadas con la eventual evacuación de los niños, educándolos y asegurando la organización de su equipo.

IV — Medidas de protección.

Debe elegir el refugio para su familia; con ese fin organizará y equipará su zótano, siempre que lo tenga y su uso como refugio haya sido autorizado o la habitación que mejor se preste para ese fin.

En caso de carecer de zótano o de habitación adecuada, estudiará la construcción de un abrigo, de acuerdo con las indicaciones de su Jefe de Manzana.

Igualmente tomará las medidas necesarias a fin de preparar y

equipar el abrigo para asegurar la protección contra los agresivos químicos.

Se proveerá y proveerá a los suyos de las máscaras contra gases adoptadas por la Nación para su uso.

V — Medidas de socorros.

Tendrá en la habitación habilitada para refugio un cuadro con las indicaciones recibidas y con espacios en blanco para anotar las que oportunamente se le haga conocer.

Contará con un botiquín familiar (según modelo), procurando que alguno de sus familiares sepa emplearlo.

Estará enterado e informará a los suyos sobre la ubicación de los Puestos de Socorro y Puestos "Z" más próximos.

Procurará disponer de elementos de lucha contra incendios (baldes o bolsas con arena, palas, extinguidores o bombas de mano, mangas de jardín, etc.) debiendo conocer y enseñar a los suyos la forma de emplearlos, especialmente para apagar las bombas incendiarias.

Dispondrá, en lo posible, en la habitación refugio, de palas y picos para utilizarlas en caso de derrumbe del edificio y cooperar con las Patrullas de Rescate.

Se mantendrá en contacto con sus vecinos a fin de asegurar la ayuda recíproca y brindar apoyo a las familias en las que haya mujeres solas, ancianos o enfermos.

VI — En caso de alerta debe:

Mantener una rigurosa disciplina dentro de su casa, haciendo cumplir las consignas establecidas por las autoridades y las que haya impuesto dentro de su familia;

Evitar que nadie de los suyos salga a la calle sin necesidad;

Exigir que aquellos de sus familiares que están enrolados en los servicios de defensa pasiva concurran a sus respectivos puestos;

UNA ANECDOTA DE EINSTEN

Durante el homenaje que tributaron al sabio Einstein varios hombres de ciencia ingleses, le dijo uno de ellos:

—Tiene usted motivos para enorgullecerse por la riqueza de sus conocimientos matemáticos.

—Sin embargo —repuso el genial autor de la teoría de la relatividad— en cierta ocasión me avergoncé de ello.

Y ante el asombro de los que le escuchaban, añadió:

—Fué cuando hice el servicio militar. El día que entré en el cuartel nos reunió el sargento instructor a un grupo de conscriptos, y nos preguntó: "¿Quién de ustedes sabe matemáticas?" Después de dudarlo un poco me decidí, y dí un paso al frente. "¡Ah! Con que ¿usted sabe matemáticas? ¡Bueno! Pues olvídelas, porque aquí no le han de servir para nada".

Tomar las medidas que hayan sido prescriptas respecto del "Obscurecimiento";

Llenar con agua algunos recipientes y cerrar la llave general de la cañería para evitar inundaciones derivadas de la rotura de las mismas;

Cerrar la llave general del gas para evitar intoxicaciones e incendios;

Si dispone de alumbrado de emergencia (linternas, velas lámparas, etc.) cerrar la llave general de energía eléctrica a fin de evitar las consecuencias de la caída de los cables en caso de derrumbe del edificio;

Estar pronto espiritual y materialmente para recoger en su refugio a las personas que por una u otra causa carezcan de ellos, cooperar con los vecinos en la salvaguardia de los intereses comunes, prestar ayuda a las Patrullas de Rescate, trasmitir una novedad, un parte, un pedido de auxilios, etc.

El Jefe de Casa debe comprender que la Defensa Pasiva constituye una obra común, de hondo sentido humano, cívico y patriótico. Descansa en la comprensión, previsión, disciplina, energía y serenidad de todos los habitantes. Su finalidad es la seguridad de las vidas y de los bienes de todos y permitir el desarrollo del esfuerzo colectivo destinado a asegurar la supervivencia de la Nación y de las libertades públicas

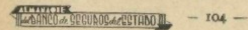
V

LUCHA CONTRA EL FUEGO

A las causas generadoras de siniestro en tiempo de paz, se agregan en tiempo de guerra, las siguientes:

El sabotaje;

El ataque con bombas incendiarias;



Los efectos secundarios de las bombas explosivas tales como:
Corto-circuitos producidos por desperfectos en las instalaciones eléctricas, con motivo del derrumbe de edificios;
Cortes de cañerías de gas etc.;
La eficacia de la lucha contra el fuego descansa en:
La rápida localización de los focos;
El conocimiento de los procedimientos de lucha;
La disponibilidad de medios apropiados.
La organización de la lucha contra el fuego está bajo la supervisión técnica del Servicio de Bomberos local y comprende:
Elementos de vigilancia;
Elementos de lucha;

Elementos de vigilancia

En cada barrio existen grupos de vigilancia dependientes de los Jefes de barrio. Su composición varía con la extensión de la zona, la naturaleza de su edificación y el grado de peligrosidad que se le atribuya. Dichos grupos establecen uno o más puestos según sus necesidades desde donde se ejerce la vigilancia en la zona que a cada puesto se la haya atribuído.

Elementos de lucha contra el fuego

La defensa contra el fuego se realiza en forma escalonada, mediante la intervención de los elementos siguientes:
Los habitantes de la finca atacada;
Los grupos de bomberos de barrio;
Los destacamentos de bomberos de Sección o Zona;
El Cuerpo o Destacamento Central de Bomberos.

Instrucción de los habitantes

Las bombas incendiarias pueden ser fácilmente neutralizadas
Para ello es necesario:
Serenidad;
Conocer la forma de tratarla;
Disponer de los medios adecuados para realizar el apagamiento

---

EL POETA OLVIDADIZO

El poeta germano-suizo Gottfried Keller, aficionado al vino, perdió una noche el camino de su casa y estuvo vagando durante largo rato por las laberínticas calles de la parte vieja de la ciudad de Zurich. Por último se encontró con un convecino al que preguntó: —Puede usted decirme dónde vive el escribano del Estado Keller El interrogado repuso sonriente: —Pero si lo es usted mismo! —Eso ya lo sé, imbécil, le insultó Keller, lo que quiero saber es dónde vivo!

Material. En cada casa se debe tener:

Baldes o pequeñas bolsas de 15 a 20 kgrs. con arena;

1 pala con mango largo;

1 o más extinguidores o bombas de mano.

Ante la inminencia del ataque aéreo es conveniente llenar algunos recipientes con agua (bañeras, baldes, latas, etc.) y luego cerrar la llave general a fin de evitar inundaciones por rotura de cañerías.

Procedimiento a seguir. Cuando cae una bomba incendiaria, su espoleta produce al cabo de un instante, una pequeña explosión que determina el incendio de la mezcla incendiaria.

A partir de ese instante la bomba arde desarrollando temperatura sumamente elevada y comunicando fuego a muebles, piso, ropas, etc.

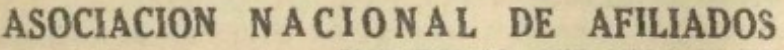
Nadie debe acercarse a la bomba hasta que no se haya producido esa explosión inicial.

Luego debe apagarse el principio de incendio provocado en muebles o ropas; finalmente se atacará la bomba misma.

Apagamiento con agua: Evitar arrojar sobre la bomba un balde o un chorro de agua porque la haría explotar.

En cambio arrojarle una lluvia fina de agua por medio de una manga de jardín o un extinguidor. Esta lluvia se produce graduando el regulador de la manga o colocando la punta del dedo pulgar delante del chorro de agua.

Apagamiento con arena: Luego de la explosión inicial se vuelca arena en el suelo y por medio de la pala se la va poniendo suavemente sobre la bomba hasta cubrirla totalmente, procurando sofocar las llamas. Cuando se ha obtenido esa sofocación con la



pala se recoge la bomba y se la coloca en un balde en el que previamente se le ha puesto un poco de arena.

Tanto se haya utilizado agua como arena, mediante el mango de la pala se retira el balde con la bomba y se lleva a ésta a un patio, jardín o a la calle dejándola en el suelo hasta que se consuma totalmente .

Grupo de Bomberos de barrio

El grupo de bomberos de barrio es un órgano constituído con personal voluntario y dotado de material de emergencia. De acuerdo con el grado de peligrosidad del barrio, su importancia y la naturaleza de su edificación, los grupos estarán compuestos de uno, dos o tres equipos, bajo el mando de un jefe de grupo.

Un equipo comprende los siguientes elementos:

1 Jefe de equipo;
6 bomberos;
1 estafeta;
1 electricista;
1 plomero;
1 conductor;
1 enfermero.

Está equipado con los siguientes elementos:

1 vehículo de transporte (camión, automóvil, carro, etc.), mangas, extinguidores, baldes, barretas, picos, pinzas de electricista, escaleras, bolsas de arena.
1 botiquín pequeño, de primeros auxilios.

A la señal de alerta, los integrantes del grupo de bomberos concurren a su puesto de reunión. Allí esperan la orden de intervenir.

La organización, dependencia, funcionamiento e instrucción del grupo de bomberos de barrio dará lugar a un folleto especial.

Destacamento de Bomberos de Sección o Zona

Los Destacamentos de Bomberos de Sección o Zona están instalados en cuartelillos distribuídos en las ciudades. Compren-

---

EL SACRIFICIO DE LOS CONEJOS



El conejo para el consumo de carne debe sacrificarse cuando tiene *tres meses* de edad, tratando, al *hacer las cubriciones* que dicha edad coincida con los meses de invierno. Así podrá aprovechar también su piel, su cuero o sus *pelos por separado.*

den un elemento básico de carácter permanente y elementos de refuerzo.

Los elementos permanentes son:

Personal de bomberos profesionales, destinados al encuadramiento de los voluntarios;

Equipos mecánicos de bombas.

Los medios de refuerzo lo componen el personal voluntario instruído y agregado a cada uno de dichos destacamentos y que a la señal de alarma concurre a él de la misma manera que el personal integrante de los grupos de barrio. La organización, instrucción y dependencia de los destacamentos así como las normas para su intervención y relación con los grupos de barrio están contenidas en el folleto especial ya mencionado.

Cuerpo o Destacamento Central de Bomberos

Su organización y funcionamiento se ajusta a lo establecido desde tiempo de paz, con las modificaciones que las necesidades del servicio aconseje a sus autoridades. En las ciudades donde no existe este órgano debe propiciarse su creación la que puede adoptar las características enunciadas para los destacamentos de Sección o Zona.

VI

INSTRUCCIONES PARA LOS HABITANTES DE LAS ZONAS RURALES

En el medio rural es necesaria la prevención contra elementos antinacionales, y, particularmente, el alerta sobre sus proce-

dimientos tendientes a crear dificultades económicas de todo orden, que de paso incidan sobre la moral pública, deprimiéndola, que por todos los medios tratan de fomentar y acrecentar como medio práctico y coadyuvante a sus agresiones. No sería por ello de descartar que dentro de sus planes figurara una campaña en el sentido de desatar una serie de siniestros particularmente de bosques artificiales, plantaciones de trigo, lino, avena, maíz; etc.; y en prevención de la cual los pobladores del campo y agricultores deben tomar sus medidas preventivas y prepararse para hacer abortar tan criminales procedimientos y una vez producidos reducir las proporciones de los mismos.

Por otra parte, la agresión podría igualmente realizarse por el aire, mediante el empleo de bombas incendiarias, tal cual se produjo recientemente en Norte América sobre un bosque de la Zona del Pacífico, en el que un avión al parecer procedente de un submarino japonés, arrojó proyectiles de ese tipo, los que debido a la vigilancia existente y a la inteligente colaboración de los pobladores rurales, pudieron ser localizados de inmediato y extinguidos los focos.

Vigilancia y seguridad

Todo vecino a cuya casa llegue una persona desconocida, cualquiera sea su aspecto y aparente situación económica, debe exigirle sus documentos de identidad.

Aún en el caso de que dichos documentos estén aparentemente correctos, debe tratar de enterarse de su procedencia y destino a fin de hacerlo saber a las autoridades tan pronto como sea posible.

Tendrá en cuenta que la Ley sobre Organización de Defensa Pasiva (Art. 41) establece que todo extranjero debe llevar per-

---

INGENIO FEMENINO

Susana Necker, notable literata francesa, poseía un temperamento apático en cuestiones de amor, lo que a veces era comentado en las tertulias y salones de las gentes de letras.

Hallándose en una cena en casa de un matrimonio cuyas disputas constituían la comidilla de París, al hacer la anfitriona alusión a la frialdad que siempre demostraba Susana Necker con respecto a las pasiones, ésta visiblemente molesta, mas sin perder la serenidad, dijo poniendo indiferencia:

—Tenéis razón. Yo envidio a esas personas que del amor hacen un estado de guerra permanente.

Las sonrisas que se esbozaron dieron la idea de la sátira que contenía la respuesta y Susana Necker se tomó un desquite elegante.

manentemente consigo sus documentos de identidad siendo, en caso contrario, pasibles de detención.

Debe dar aviso a la autoridad cuando vea aviones, u oiga el ruido de sus motores, especialmente si ello ocurriese de noche, expresando día, hora, dirección de vuelo y si fuera posible altura y características del o de los aparatos (color, dimensiones, insignias, inscripciones, etc.).

Todo avión no oficial que aterrice en su propiedad debe ser detenido hasta que intervenga la autoridad, única capacitada para permitir la reiniciación del vuelo.

Cuando se trate de paracaidistas debe tener en cuenta que no es corriente que nadie, salvo accidente, se arroje de aviones en vuelo. En consecuencia, constituyendo éste un acto sospechoso.

debe proceder a la detención del paracaidista y reclamar la intervención inmediata de la autoridad.

Los puentes, alcantarillas, pasos; etc., constituyen puntos de sumo interés; corresponde entonces que los vecinos cooperen en la vigilancia y seguridad de los mismos.

La reunión de personas en casas de elementos sindicados como partidarios a los totalitarios, es igualmente signo evidente de malas actividades y como consecuencia debe darse aviso de ellas para que se tomen las medidas del caso; igual procedimiento debe seguirse cuando se noten movimientos desusados, o arribo de materiales, vehículos, etc. cuya justificación merezca dudas o sospechas.

Todos los pobladores deben recordar que en las actuales circunstancias, no cabe otro sentimiento que el de la defensa de nuestra libertad amenazada; y que no caben por un mal entendido espíritu de caballero, dejar sin acusar a aquellos que tratan de entregarnos al actual enemigo de la humanidad.

Incendios en bosques y sembrados

En tiempo de paz, especialmente en verano se producen incendios, debidos a múltiples causas, los que ocasionan serios per-

---

CUANDO CREEN QUE NADIE LOS VE

Los hombres se conducen de un modo muy raro cuando creen que nadie los ve. La primera vez que me dí cuenta de esto era todavía muchacho. Un payaso inglés llamado Rondale, que cruzaba por un pasadizo oscuro y desierto del circo, se quitó el sombrero al pasar frente a un espejo y saludó con la mayor cortesía a su propia imagen. Presencié la escena desde el travesaño al cual me había encaramado, y en donde, por quedar muy alto y precisamente encima del sitio donde se hallaba Rondale, no podía él verme.

En otra ocasión ví a mi vecino A. Chekov cuando, hallándose sentado en su jardín, se empeñaba en cazar con el sombrero un rayo de sol, a fin de ponerse ambas cosas en la cabeza. Viendo que le era imposible lograrlo, se impacientó, golpeó el sombrero contra la rodilla, se lo caló luego rápidamente y echó de su lado con enojo al perro que lo acompañaba.

León Tolstoi le dijo cierta vez a una lagartija que tomaba el sol sobre una piedra:

—¿Con que te sientes feliz?

En seguida, después de mirar en torno suyo, el gran hombre añadió en tono confidencial:

—Pues mira, yo no.

Un sacerdote, el Padre Vladimirsky, quitóse cierta vez una bota, la puso frente a él y dijo imperiosamente, como si pudiera oírlo:

—A ver... ¡anda! Ah, ¿no puedes? —En seguida, con tono solemne y convencido— ¿Ya ves? ¡no sabes dar un paso sin mí!

—¿Qué hace usted, padre? —preguntéle entrando en la habitación Se quedó mirándome atentamente, y me explicó:

—Se trata de esta bota, hijo mío. Tiene el tacón completamente gastado ¡Qué calzado éste que hacen ahora!

juicios. En tiempo de guerra, a las causas comunes se agregan las generadas por el bombardeo o el sabotaje.

En las zonas boscosas, tales como Maldonado, alrededores de Montevideo, etc. ; se suman al riesgo de la pérdida económica determinada por el incendio, el que corre la vida de las personas que habitan en el interior o en las adyacencias de los mismos.

Para evitar uno y otro peligro es necesario tomar medidas tendientes a impedir la iniciación y propagación del fuego. Para impedir la iniciación conviene asegurar la limpieza de la zona boscosa eliminando ramas y hojas secas, especialmente en las proximidades de caminos y sendas.

Es necesario asimismo establecer consignas para las personas que normal o accidentalmente se encuentren en las zonas boscosas. Dichas consignas, dictadas por el órgano Municipal correspondiente debe, establecer la prohibición rigurosa de hacer fuego junto a los árboles, y dejar fogones encendidos al retirarse, etc.

Para evitar la propagación del incendio es conveniente dividir el bosque en zonas mediante calles lo suficientemente anchas y perfectamente limpias, como para asegurar la localización del fuego.

Los sembrados, especialmente de trigo, lino, avena, maíz etc., constituyen objetivos importantes en la guerra moderna y se provoca su destrucción mediante el empleo de bombas o papeles incendiarios.

Corresponde entonces:

Dividir el sembrado en parcelas dejando entre ellas, calles destinadas a localizar los efectos del fuego;

Disponer de medios de lucha;

Establecer una estrecha solidaridad entre los vecinos a fin de asegurar la ayuda recíproca.

De esta manera el vecino asegura la defensa de sus intereses y contribuye a la seguridad de la Nación y a la defensa de la libertad de sus conciudadanos.



Los desastrozos efectos del granizo en la Agricultura, son conocidos desde que se inició ésta. Los primeros trabajadores de la tierra pudieron comprobar los daños que el granizo causaba en sus sembrados, e intentaron buscar elementos que evitara la caída de la piedra· Los Griegos creían que podían contrarrestar el granizo haciendo "sacrificios". Así, cuando por sus observaciones, presentían que se produciría una granizada, sacrificaban corderos, aves, etc., y hasta llegaban a hacerse heridas cortantes en las manos.

Más tarde los franceses creyeron descubrir que una explosión en la atmósfera, producida cuando se aproximaban las tormentas, evitaba la caída del granizo· Inventaron un cohete que explotaba a gran altura, pero no lograron los propósitos que perseguían.

La Civilización y la cultura han demostrado que, tanto el procedimiento de los Griegos como el de los Franceses, no produjeron los efectos esperados, — y hoy se acepta unánimemente que es el seguro el único medio de protección de los agricultores.

El Banco de Seguros del Estado, único asegurador en este riesgo en la República, tiene Agencias en todo el País, que tramitan solicitudes de seguro contra Granizo.

Agricultor: por su tranquilidad y bienestar no deje de asegurar sus cultivos·

LA ULTIMA FRASE DE UN SABIO

El matemático Bossut agonizaba y su familia, que le rodeaba, le prodigaba las frases más cariñosas, pero no daba señales de conocimiento

Su amigo, Maupertius, el célebre geómetra, entró y dijo:

—Voy a hacer que hable!

Y después, dirigiéndose al moribundo, le gritó al oído:

—¿El cuadrado de doce

—¡144!... —respondió Bossut.

Y entregó su alma a Dios.



ARTIGAS EN EL MONUMENTO

Sobre base de límpido granito,
en bronce, ecuestre, se levanta al cielo.
cual si quisiera remontar el vuelo
y encender con su luz el infinito.

Símbolo de libertad puro y bendito,
allí está para íntimo consuelo
del pueblo que él forjara con desvelo
en sus horas amargas de proscripto.

Allí está y estará para la historia,
a los vivos destellos de la gloria
que esplende el padre sol, ¡como él bueno!
acariciado por el dulce arrullo
de cándidas palomas, y al murmullo
del mar y del viento que estremece el trueno!

LAVALLEJA

Rapsoda de alma y payador de oido.
trovó como el zorzal sus ilusiones;
para alegrar con **tristes** y canciones
las soledades del paterno nido

En las auroras del ayer querido,
le admiraron, gentil, dos invasiones:
y ante el gesto marcial de sus blasones
cayó a sus pies el invasor rendido.

Fué coronilla que plantó el coraje
para vengar el extranjero ultraje
a la madre del héroe del **Ayuí**;
¡cruzado de la patria en la Agraciada,
escribió con la punta de su espada,
una frase de Homero en **Sarandí**!

RIVERA

En el Rincón, su voluntad de acero,
alentó de otros héroes la esperanza;
y a los botes certeros de su lanza
fué terrible y sangriento el entrevero.

Vigilante y astuto como el **tero**,
de las **Misiones** la conquista alcanza
para inclinar el fiel de la balanza
al recio golpe del ardid postrero.

¡Pardejón inmortal de la epopeya
que parió Artigas colosal y bella!
ante el muro triunfal de tu grandeza
la patria deposita sus laureles;
¡y degluten su rabia los lebreles
que hasta ayer mancillaron tu nobleza!

De frente a un porvenir triste y lejano,
tierra de promisión del patriotismo,
repitieron de Troya el heroismo
en sus horas de empuje soberano

No hay epopeya en el confín humano,
que supere a la suya en idealismo,
ni leyenda que iguale en su lirismo
a la leyenda que trazó su mano.

¡Inmortales fragmentos de la Historia!
¡insignes forjadores de la gloria
que bajo el cielo del terruño flota!
fuistéis los héroes del romance viejo;
¡domando potros y jugando el tejo
al fango echastéis la cadena rota!

Héctor Pereira Cosso.

LOS DADOS COMO RASERO NIVELADOR

Cuando el famoso almirante inglés Jellicoe vino a los Estados Unidos se puso a su disposición el coche de ferrocarril particular de Charles M. Schwab para que lo utilizara en el trayecto del Canadá a Nueva York. El señor Schwab fué a recibir al gran marino a la Estación Central de la metrópoli norteamericana y experimentó la mayor sorpresa de su vida al subir al coche y encontrar al Almirante y a su propio camarero negro, Pepe, arrodillados en el suelo jugando con el más vivo entusiasmo a los dados. Pepe había iniciado al marino en los misterios, combinaciones y azares del juego favorito de las gentes de su raza y le había ganado ya a su improvisado discípulo la no despreciable suma de cuarenta dólares.

Poco después anunció el mariscal Foch su visita a la América del Norte y Schwab se apresuró a poner también su coche particular a la disposición del glorioso visitante, pero tuvo la precaución de hacer comparecer a su presencia a Pepe la víspera de la llegada del Mariscal y enderezarle la siguiente admonición:

—Oyelo bien, Pepe —dijo frunciendo mucho el entrecejo— que no se te ocurra repetir lo del Almirante Jellicoe. Cuidado con invitar al Mariscal Foch a una partida de dados.

Pepe se quedó pensativo como si estuviese dando vueltas allá en su magín a alguna grave idea, y de pronto respondió:

—Descuide usted, señor, no armaré la timba. Pero, eso sí... ¡adviértale usted también al Mariscal que no me provoque!


Ancap
ELABORA LOS MAS FINOS ALCOHOLES POTABLES E INDUSTRIALES PARA TODOS LOS USOS CON LAS MEJORES FRUTAS Y GRANOS
Alcohol
Destilerias del Estado
CAPURRO · MONTEVIDEO · R.O.del U.

AVICULTURA

Una raza de doble propósito
La "RHODE ISLAND"

Como su nombre lo define exactamente, es originaria de la Isla de Rhode (Estado de Massachusetts) y puntos limítrofes (Estados Unidos de Norte América), y ha sido obtenida mediante cruzamiento entre razas asiáticas (Malayas), mediterráneas y de combate.

Se la cultiva allí con fines industriales desde hace más de 60 años, consiguiéndose con mucho acierto, un tipo de ave que reúne —rayando a la perfección— dos principalísimas cualidades: productora de carne y productora de huevos; es por ello conocida, apreciada y criada intensamente en todas partes del Mundo de especial modo en su país de origen, Holanda, Inglaterra, Australia, etc.

En ambas márgenes del Plata se ha propagado también, principalmente allende del Río, donde se han instalado establecimientos *que se dedican exclusivamente a su crianza.*

En Holanda, por ejemplo, donde el desarrollo de la Avicultura ha alcanzado límites extraordinarios, su rubro "exportación" alterna con otros, como un factor muy importante dentro de la economía nacional.

A este respecto, en un trabajo presentado en el 2º Congreso Nacional de Avicultura, celebrado en Paysandú por el Ingo. Agro. Pedro Menéndez Lees, se comentaba:

"Holanda tiene una superficie de 34.000 Km2 y 7.500.000 de "habitantes, es decir, que su superficie es cinco veces y media me"nor que la de nuestro país. Su densidad de población, en cambio, es "veintidós veces mayor que la nuestra".

"El volumen de su producción agrícola anual representa apro"ximadamente 700.000.000 de florines. El valor de su producción

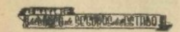
"total de las aves de corral, representa en la actualidad más del "10 % del valor de su producción agrícola".

Esto nos dá una idea del desenvolvimiento de este renglón avícola en aquel país· La conversión del 10 % de esa produccion (70.000000 de florines) equivaldría a $ 56.700·000 moneda nacional.

"La Estadística de 1936 daba un stock en Holanda de 28·000.000 "de aves.

"Las razas más divulgadas son: la Leghorn, la Rhode Island..."

Si en Holanda (que es un país por excelencia productor de huevos, calculándose su producción anual en dos mil ochocientos millones más o menos) la Leghorn ocupa el primer puesto, indiscutiblemente una gran productora de huevos (pero mala de carne); seguida de cerca por la Rhode Island, también como productora





estimable de huevos (cuya carne es de excelente calidad); sacamos en consecuencia que si uniéramos esas dos aptitudes, se elevaría, por mérito propio, a un nivel más alto que otras razas, aún de la Leghorn.

En la tesis presentada por el Sr. Eduardo Llovet, para optar al título de Ingo. Agro. (Notas y Consejos sobre la Industria Avícola en el Uruguay), se decía:

..."Si el mercado pagase por pieza y aún por kilo, si hubiese "que consultar al propio tiempo la producción de huevos, nos que- "daríamos con la Rhode Island. Es indiscutiblemente mejor pone- "dora, las pollas son más precoces a la puesta y además tiene la "ventaja que se adapta admirablemente al medio".

Como raza de doble propósito, se deben mantener inalterables sus principales funciones, para las que fué creada (carne y huevos), sin lo cual no podría pretenderse el mayor rendimiento, indistintamente, de una y otra cualidad.

Esto lo notamos fácilmente: El Hereford, raza de carne, podría por medio de selecciones, ser una raza lechera, pero nos sucedería que al intensificar su producción láctea se rebajaría la de carne, la que perderá su calidad y cantidad.

Es que por ser antagónicos esos dos factores enumerados, no es posible querer intensificar una función, sin ir necesariamente en detrimento de la otra.

Así, la producción abundantísima de huevos, no es otra cosa que un desequilibrio orgánico, perjudicial sin duda alguna para la vitalidad del ave y para sobrellevarla es menester cuidar celosamente factores que podrían hacer crisis, ya en el animal, ya en su producción.

Cabe recordar aquí los Concursos de Ponedoras celebrados en Norte América. Se había agudizado tanto la función de producir huevos, por medio de controles con nidos trampas, super-alimentaciones, selecciones, etc., que las aves difícilmente llegaban con vida al final de los concursos.

La evolución de los métodos de cría, al elegir razas de doble

---

CARACOLES Y BABOSAS



Si los caracoles y babosas le comen su huerta distribuya por los caminos y junto a los canteros, en las partes más afectadas, el siguiente cebo: afrecho, 5 kilos; verde de París, 1/4 de kilo; melaza, 1 litro; naranja o limón, exprimido y luego deshecho, una y media frutas; todo mezclado en 6 litros de agua.

propósito, con las cuales se obtienen mayores resultados económicos, no es sino el fruto de una nueva ideología y del sentido práctico puesto al servicio del consumo de los mercados (salvo los casos en que el interés personal del criador, se basa precisamente, en la máxima producción de determinada función).

Por eso, de acuerdo a nuestro modo de crianza y al consumo de nuestro mercado, es la Rhode Island Red la raza más indicada: es buena ponedora y de buena carne

En su libro "Industria Avícola en el Uruguay", el Ingo. Llovet cita un concurso de Ponedoras, celebrado en la Granja de Avicultura de Toledo, durante el período comprendido del 2 de julio de 1917 al 1º de julio de 1918, en el cual el Lote Nº 14 de la Sra. de Quintela, compuesto de 6 gallinas, dió un promedio de 183 huevos por cabeza (1092 huevos al año. El lote ganador, de Catalanas Prat rindió 185 huevos por cabeza).

Como se vé ínfima ha sido la diferencia que las Catalanas del

Prat anotaron a su favor, a pesar de ser una raza productora de huevos.

La producción de la raza que aconsejamos, puede estimarse de 150 a 180 huevos al año (lo que ya es una buena producción); cifra que puede tener oscilaciones, según los métodos de crianza que se empleen.

Los huevos son de coloración oscura o salmonados, pesando de 58 a 60 gramos. Son aptos para la exportación. Principalmente para Inglaterra.

Su carne es óptima; los pollos castrados se adaptan admirablemente al cebamiento, adquiriendo gran cantidad y calidad de carne.

En el año 1935, en nuestra Facultad de Agronomía, se realizó un ensayo comparativo entre pollos de diversas razas, en el cual los Rhode Island ocuparon el primer puesto.

Su adaptación a los distintos climas es también destacable, produciendo tanto en los fríos como en los calurosos.

Asimismo es muy resistente a las pestes que azotan comunmente nuestros corrales.

No hay que dejar pasar por alto otra buena cualidad de esta raza, máxime en explotaciones extensivas: su buena disposición como madre, prodigando a sus hijos celoso cuidado.

TABLA DE VOCES ONOMATOPEYICAS

He aquí cómo se expresan algunos animales, en esta tabla de voces gritos o sonidos que forma o despiden algunos animales.

Abeja. — Zumba; zumbido
Aguila. — Trompetea.
Alondra. — Canta; canto.
Asno. — Rebuzna; rebuzno.
Becerro. — Berrea; berrido.
Búfalo. — Brama; bramido.
Buey. — Muge; mugido. Mu, es la palabra animal que se llama onomatopeya, y con la que se representa la voz.
Caballo. — Relincha; relincho.
Carnero. — Bala; balido.
Cerdo. — Gruñe; gruñido. Ronca, ronquido.
Ciervo. — Brama; bramido.
Cigarra. — Chirria; chirrido.
Cigüeña. — Crotora.
Cisne. — Grazna; graznido.
Cocodrilo. — Llora; llanto.
Codorniz. — Canta; canto.
Conejo. — Chilla; chillido.
Cordero. — Bala; balido.
Cotorra. — Habla.



Gallo de la raza Rhode Island
Colorado, de cresta simple

Características principales: Figura oblonga; el lomo ancho y bien desarrollado, de posición casi horizontal, subiendo ligeramente en el nacimiento de la cola, la que con la línea del dorso forma

un ángulo de 40º, apareciendo el ave con un largo mayor del que realmente posee.

La cabeza debe ser de tamaño mediano para ambos sexos. En la variedad de cresta simple, los picos de la cresta deben estar bien formados entre sí, cual los dientes de una sierra; y asentada firmemente a la base. El primer y último picos más pequeños que los del centro, bajando ligeramente hacia adelante el primero que se unirá sobre el pico, no sin antes describir una pequeña curva convexa; el segundo, el espolón, descenderá también suavemente. En esta variedad, la cresta nunca se amoldará a la forma de la cabeza.

Lo contrario sucede con la de cresta rosa, la que ostentará cresta bien pegada sobre el cráneo. Su superficie ovalada, cubierta de pequeñas puntas redondas, mucho menores de tamaño en el ave hembra.

Los ojos de color rojizo y muy vivaces, especialmente en el gallo. Deben descartarse los que así no los posean, ya que es un indicio de poca fortaleza y está ligado estrechamente a una debilidad genotípica del animal.

El pico córneo rojizo, un poco encorvado. Los barbillones, así como las orejillas y la piel de la cara, rojo púrpura; suaves al tacto, bien carnosas y lisas.

El pescuezo de largo mediano, moderadamente lleno en la gallina. En el macho será ancho, con plumas largas terminadas en finas puntas, cayendo sobre el lomo suavemente, dando la impresión de que flotaran.

Las alas bien pegadas al cuerpo y llevadas horizontalmente, deben tener el arco de un rico color bien brillante; con las **primarias** en la parte superior roja e interior negra; **secundarias:** arriba ne-

---



UNA MANIJA EN EL TAJO FACILITA SU TRANSPORTE

Desaparece gran parte de la dificultad que se experimenta en trasladar un pesado tajo para cortar leña de un lado a otro si se le provee de una manija parecida a la que tienen los baldes. *Esta manija puede hacerse con un* alambre grueso, o bien con una varilla delgada, fijándosela al tajo por medio de dos grampas "U" o armellas, tal como puede verse en el grabado.

gras y abajo rojas, por lo que estando el ala plegada, el color negro no aparece, quedando el color rojo en toda su extensión.

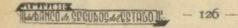
El color del plumaje será rojizo caoba, muy vivo. La golilla los caireles y las plumas de cubierta del ala, cual si hubieran sido barnizadas. Las plumas de la cola negras con reflejos metálicos.

El sub-color debe ser uniforme en todas partes, aún con el ástil de la pluma del mismo tono.

No se aceptarán aquellos que tengan plumaje marrón oscuro o amarillo.

Las canillas, amarillas, libres de plumas; tendrán una ligera pigmentación colorada en los costados, la que se extenderá hasta las puntas de los dedos, que son firmes y vigorosos, regularmente largos.

Héctor A. Bula Tabarez





La anestesia local debe ocupar un lugar primordial en el tratamiento de las fracturas cerradas.

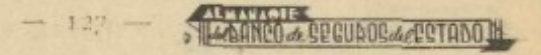
La finalidad de la anestesia en la reducción de una fractura es doble: por una parte suprimir el dolor que acompaña toda movilización y por otra obtener la relajación de los músculos que rodean a los fragmentos de la fractura, músculos contracturados por el efecto del traumatismo y del dolor y que se oponen a la coaptación correcta de los fragmentos deplazados.

La técnica de la anestesia es de por si sumamente sencilla con una jeringa de 20 c. c.; una aguja de 6 a 8 centímetros de longitud, y una solución de novocaina al ½ por ciento, y colocado el enfermo acostado y el miembro fracturado en buena posición sobre un plano resistente, se precisará exactamente el punto de fractura, ya sea bajo la pantalla, o con la observación de la radiografía y una palpación cuidadosa.

La infiltración del líquido anestésico debe efectuarse primeramente en pleno foco de fractura, que generalmente se nota por la sensación de la punta de la aguja, sobre las irregularidades de la fractura en la superficie de los fragmentos, o por una gotita de sangre que sale por el pabellón de la aguja. Una vez infiltrado el foco, es necesario infiltrar la zona periostal adyacente al foco y a los planos vecinos.

Una vez practicada la inyección es necesario masajear suavemente los tejidos y esperar diez o quince minutos antes de proceder a la reducción, para que la relajación muscular sea completa, terminando la reducción con el clásico vendaje de yeso o gotera.

Evandro F. Toscano
Médico





El Estado explota actualmente, 619 kilómetros de vías férreas y *tranviarias que se discriminan en la forma siguiente:*

Línea "Este": 223 klómetros.

Línea "Durazno-Trinidad": 47 kilómetros.

Línea "Florida-Blanquillo": 168 kilómetros.

Línea "Treinta y Tres-Río Branco": 123 kilómetros.

Línea "Puerto Sauce-Puntas de San Juan": 42 kilómetros.

Línea Tranviaria "Montevideo-Santiago Vázquez": 16 Km.

Actualmente se está construyendo la prolongación de la línea "Florida- Blanquillo" hasta el Río Negro y se continúan los estudios de esa prolongación hasta la frontera con el Brasil.

La prolongación de esa línea al norte del Río Negro atravesará una zona muy rica y apta para la agricultura y que actualmente está muy alejada de las vías férreas, lo que retarda el amplio desarrollo que tomará cuando llegue hasta ellas el Ferrocarril del Estado.

Actualmente desarrollan la misión que la técnica del transporte le ha asignado y que, por muchos años más, no habrá ningún otro medio que pueda competir con él en los transportes en masa y a largas distancias.

El Presidente de la República, General Baldomir y su Ministro de Obras Públicas, Dr. Bargo, compenetrados que en esa clase de transportes hay que darle la preferencia al ferrocarril, están empeñados en llevar la línea férrea "Florida-Blanquillo" a la margen derecha del Río Negro para cruzar la barrera que significa dicho río para el progreso de una extensa y riquísima zona del país que queda aislada la mayor parte del año por las continuas crecientes del mismo y hallándose a una distancia superior de 300 kilómetros de la Capital, que constituye el mercado de sus tierras de promisión.

El Gobierno con acertado criterio técnico, acaba de autorizar la inversión de $ 7.500.00 para los estudios del puente ferroviario sobre dicho río y realizando tal obra, se brindará a la zona de influencia referida el máximo de beneficio con transportes en masa.

rápidos frecuentes y al menor costo posible de realizar; contribuyendo con ello, al mismo tiempo, en la mejor manera a la coordinación de los transportes en el país, dotando a cada circunscripción económica, el medio de tráfico más apto y conveniente para llenar las necesidades de la colectividad.

Para contribuir al desarrollo de la riqueza nacional, la Administración reorganizó las Comisiones de Fomento en todas sus estaciones, con los siguientes cometidos:

a) Cooperación en los arreglos de caminos de acceso.
b) Prestación de los galpones de carga como graneros oficiales, facilitando los anticipos que otorgará el Banco de la República por las cosechas en ellos depositadas.
c) Instrucción, orientación y dirección técnica-agronómica.
d) Facilidades de trámite en las operaciones con las Instituciones bancarias.
e) Facilidades para el transporte de semillas, abonos y máquinas agrícolas.
f) Toda sugerencia emanada de la Sociedad será apoyada por la

Institución, siempre que sea en beneficio de los asociados y que no se aparte de nuestro rol básico: INTENSIFICACION DEL TRAFICO.

Planteadas así las cosas, vemos ahora, con que dinamismo, se llevaron a efecto, en el término de breves meses tan plausibles propósitos.

Se han formado 36 Comisiones de Fomento, las que gestionaron y obtuvieron miles de kilos de semillas, se arreglaron caminos de acceso, se almacenaron gratuitamente en los galpones las cosechas, se gestionaron ante el Ministerio respectivo el arreglo y construcción de caminos de utilidad pública, se enviaron máquinas agrícolas con 50% de rebaja en el flete, se transportaron animales de trabajo y lecheras a tarifas especiales, se liberó de flete los jaulones vacíos de retorno, alentando en esa forma, la crianza de aves de corral, se levantaron censos agropecuarios, estimulando a los que dedicaban parte de sus esfuerzos a la granja y poniéndolos de manifiesto a fin de agudizar la emulación, se otorgaron créditos para las semillas contra reembolso, se realizó propaganda, tonificando el espíritu de los agricultores y por último, se logró algo de mucho más significación, que los clientes vean en el ferrocarril a un colaborador y un amigo y sean en franca reciprocidad sus más entusiastas propagandistas.

Por lo que antecede, puede verse, con qué elevación de miras con qué espíritu altruista, encara el Instituto su problema económico; ante la carestía de los combustibles, materiales, repuestos, etc., y malestar comercial por los sucesos que son de notoriedad, cuando todo se encarece, el Ferrocarril del Estado abate sus tarifas y busca su equilibrio financiero en el aumento de su tráfico, que ellos con su esfuerzo lograrán, llevando el bienestar a miles de agrarios.



EL HORNO

Al mismo tiempo que el rancho en el campo, se construye el horno, característico en el campo, un pequeño horno de barro destinado a cocer el pan, el famoso y rico pan casero, que cada familia tiene que amasar periódicamente para su consumo.



La alimentación en el ganado lechero, es sine-qua-non en la estabilidad del tambo.

El alimento normal de la vaca lechera es la herbácea, en la cual encuentra ordinariamente una cantidad suficiente de alimentos ricos. Deben ser éstos de composición irreprochable, que las especies forrajeros sean elegidos entre las mejores en condiciones de conservación y nutrición.

Como los pastoreos naturales no reunen siempre las condiciones óptimas para que esta máquina animal produzca al máximo y. el stock de alimentos que espontáneamente nos brindan dependen de múltiples factores que llegan hasta hacer nula su producción (secas), debemos dedicar a este problema especial atención si no queremos sufrir toda clase de emergencias.

Se considera axiomática la obtención de forrajes regularmente en todas las épocas del año. Sin embargo las soluciones racionales que pueden indicarse no ofrecen obstáculos insalvables en la práctica.

Esta industria derivada de la ganadera para ser realmente lucrativa debe orientarse no sólo con la base de un buen plantel lechero, sino que como parte integral de éxito hay que pensar en la alimentación abundante y económica. Entendemos que el punto de arranque en el plan de explotación ha de ser el factor ubicación. No tenemos más que dirigir la mirada hacia las numerosas lecherías que rodean la ciudad y encontraremos estos ejemplos que desconciertan: Sobre la base de campo de una extensión que no guarda relación con el número de vacas en producción y un número mucho mayor improductivas temporalmente. La rentabilidad, por la proximidad al mercado de consumo diario, es lógicamente elevado.

Este estado de cosas provocan hondas crisis en épocas de es-

casez de forrajes naturales, porque no se produce artificialmente en cantidad.

Se desprende fácilmente la vida accidentada del tambo, la valorización o desvalorización que fatalmente sufre este alimento de primera necesidad —obliga a muchos productores a la adquisición de forrajes (afrechillo) a precios elevados como único recurso en la estabilidad del negocio.

Las lecherías tienen necesariamente que desplazarse hacia puntos más apartados de los centros de consumo, pues nos referimos a las lecherías, como rama anexa a nuestras estancias, cuyos cometidos no sean pura y únicamente la venta de la leche al consumidor, sino la producción de leche como materia prima a la obtención de queso, manteca, y aprovechamiento de los sub-productos.

Como las pasturas naturales no reunen siempre este carácter y aún tratándose de campos cuya flor sea óptima, la persistencia y estado dependen del clima en primer término, del sistema de explotación que se siga, de las rotaciones de potreros, etc. Si queremos consolidar esta industria y que los rendimientos no oscilen en límites muy espaciados, tendremos que optar por la formación de praderas artificiales.

El calor excesivo del verano, el frío intenso del invierno, reducen considerablemente los rendimientos; —es en estos momentos que los animales se enflaquecen y aun perecen muchos de ellos.

Como se ve el problema de la falta de alimentación durante algún período del año, es general en todo el país, de tal manera que los sistemas de conservación de forrajes que permiten guardar éste durante los períodos de abundancia para consumirlos en épocas

de escasez, tienen una importancia considerable y ningún ganadero o agricultor debe despreocuparse de ponerlos a práctica.

Es absolutamente necesario convencerse que si la paja de cereales, por ejemplo, (cuyo valor nutritivo es reducidísimo) es un buen rescurso para evitar que los animales mueran de hambre durante el invierno, no es éste el forraje que el agricultor debe emplear para sus ganados y que el solo perjuicio que obtienen por el enflaquecimiento, por la reducción del crecimiento en los animales de cría, por la falta de leche en las vacas y los numerosos fenómenos que se observan en los ganados en esas épocas del año, justifica con exceso cualquier gasto que pueda emprenderse para guardar la cantidad de forraje necesario a la buena alimentación del ganado durante el invierno.

El pastoreo en potreros artificiales, avenales, sembrados tempranos, si es posible, en el mes de febrero nos proporcionará en el invierno hasta el mes de setiembre un alimento verde de primer orden. La cebada forrajera, siendo aún más precoz, puede con ventajas sembrarse en mezcla con la avena.

Durante el verano, en que el rigor se hace sentir, el maíz verde de siembras tempranas (setiembre y octubre) escalonados de 15 en 15 días, calculando que dicha planta pueda ser consumida totalmente en el momento de florecer, que es el más indicado.

Muy recomendable es el maíz amargo de gran macallaje, planta tardía y resistente a la seca. El emparve con la formación de heno moreno implica pocos gastos y es un sistema fácil de llevar a la práctica.

Todos los forrajes son suceptibles de secarse, por consiguiente este método puede aplicarse en todos los tambos. El momento oportuno para cortar los forrajes, es aquel en que las plantas han llegado a la florescencia, pues en este momento contienen el máximun de principios alimenticios y minerales que elabora cada planta.

En las plantas leguminosas como alfalfa, trébol, etc., y toda

DESARROLLO DE CLAVELES



Para obtener claveles grandes las plantas deben estar colocadas en un terreno rico, fuertemente abonado con guano de corral descompuesto y fosfatos solubles. No deben estar expuestas a un sol fuerte, sino a media sombra. A cada rama floral debe dejársele un solo botón y para evitar que el viento la zarandee y doble debe estar atada a un hilo extendido a la altura media de la flor.

planta que tiene una flor visible el momento de la florescencia es fácil de comprobar; pero en los cereales y en las gramíneas en general o sea las plantas que dan espigas, o que no hay una flor visible, el momento de proceder a la siega es cuando en las espigas se observan los granos que principian a formarse y en que la planta todavía no manifiesta los signos de madurez correspondiente a cada especie.

De los forrajes comunes en el país que se presta admirablemente a la desecación indicaremos; la avena, la cebada, la alfalfa, el soro sudanensis, y pastos que expontáneamente crecen en los rastrojos después de efectuar la cosecha de cereales, trigo, maíz, etc.

Si la henificación es un método de aplicación amplia y de resultados seguros, ese cambio tiene el inconveniente de que la aplicación es larga, más o menos cara y no siempre se dispone de las máquinas para efectuar el corte, enfarde; etc.

En estas condiciones, el agricultor ha debido buscar otros sistemas que le permitan conservar el forraje en muy buenas condiciones, sin necesidad de hacer tantas operaciones como en la desecación. Este sistema que podríamos llamar ideal, ha sido encontrado y corresponde a la práctica conocida con el nombre de ensilaje.

El ensilaje permite conservar cualquier clase de forraje, en las mejores condiciones de humedad y de principios alimenticios, para proporcionar al ganado en cualquier momento, pudiendo prolongarse esta conservación indefinidamente, siempre que no se le ponga en contacto con el aire.

Para la buena conservación de los forrajes, por el ensilaje, se necesita disponer de construcciones especiales llamadas silos: de los cuales se han ideado numerosos modelos, unos más caros que otros, que exigen materiales de construcción muy diversos, pero entre todas ellas, las más aceptables a las condiciones del país son el ensilaje subterráneo o mixto, y los llamados silos criollos.

Este procedimiento tan económico y de resultados tan seguros debemos aprovecharlo al máximun, pues no dispone el agricultor de ningún medio que le permita conservar cualquier cantidad de forrajes, en mejores condiciones.



Podría parecer a muchos demasiado optimismo el ponerse a buscar desde ya una eficaz y práctica organización de la vida, haciendo más fraternales las relaciones entre los hombres y los pueblos.

Tal vez se crea que es absurdo estudiar esos problemas mientras una guerra atroz —que no se sabe cuando terminará— asola los campos y ciudades de tres continentes, amenazando con extenderse a los otros.

Pero es precisamente ahora que necesitamos ir forjando las nuevas condiciones de vida para la paz, en tal forma que nunca más pueda abatirse sobre el mundo la maldición de la guerra.

Dentro de los planes de un régimen demócrata y un país libre —porque yo no creo que la humanidad pueda seguir en la senda del progreso y los hombres ser más felices bajo regímenes de opresión y dictadura— puesto a superar sus naturales fallas y mejorar las condiciones de vida del pueblo, ocupará un lugar preponderante una buena organización de la educación física y sobre todo del aprovechamiento adecuado de las horas libres, o en otras palabras la recreación.

En nuestro país aún no se ha captado en toda su magnitud este problema que en naciones tan adelantadas como los Estados Unidos de América merece especial atención de distinguidos técnicos y gobernantes.

En realidad, se ha llegado a una perfecta organización del trabajo, pero muy poco se ha hecho para organizar, al mismo tiempo, el descanso o recreo. Más aún, actualmente se considera el trabajo como un medio necesario, pero en última instancia desagradable, para ganarse la vida. Son muy pocos los privilegiados que

pueden trabajar en algo que les cause al mismo tiempo placer y provecho.

Se ha hecho, en esta forma, una verdadera antítesis entre trabajo y descanso, lo cual causa efectos perniciosos tanto en el trabajo como en el recreo.

Pero la gran parte del pueblo no puede encontrar ese placer creador en su trabajo, ya que el desarrollo de los medios mecánicos de producción lo reducen a un simple asistente de la máquina. Ellos efectúan, en muchos casos y sobre todo dentro del sistema standar, una sola parte de la obra, siempre la misma, durante todas las horas del día y todos los meses del año. Esta constante labor uniforme —acentuada por la división del trabajo aniquila valores vitales del individuo, no sólo lo cansan físicamente sino que lo deshumanizan matando su personalidad, alegría y optimismo.

No debe buscarse en estos conceptos un ataque a la máquina, que tanto progreso ha traído para la humanidad, sino una obser-

vación viva y cruda de la realidad para que se comprenda la necesidad de compensar tales momentos de la existencia que no reportan feliciad y placer, con otros que liberen al individuo de su condición de engranaje de la máquina, despertando confianza en si mismo, seguridad, propendiéndose en esa forma a su perfecta salud psíquica y mental.

El que defiende su salud física y espiritual cumple con las obligaciones de un buen ciudadano, porque será la colectividad entera



El asador es una barra plana de hierro, en la que se ensarta la carne completamente despojada del cuero. En la parte superior de la barra hay un travesaño o un gancho, que sirve para sujetar la carne y evitar que resbale hacia el suelo.

Se hace un buen fuego de leña y se entierra el asador, hasta cierta altura, en las proximidades, de modo que el calor le llegue suavemente.

Cuando un lado de la carne está bien asado, recién se da vuelta para que termine de cocinarse. También aquí la salmuera es indispensable para mejorar el sabor de la carne.

Aunque parezca fácil, no cualquiera sabe hacer un asado con cuero o al asador; se requiere habilidad y conocimientos especiales para evitar *que la carne se arrebate, es decir, se cocine por afuera y quede cruda* interiormente.

Con preferencia se asan al asador los costillares de vacunos, los corderos y los chivos.

Cuando los gauchos querían hacer una fiesta grande y completa, preparaban un asado con cuero. Todavía hoy es ése el mejor agasajo de la gente de campo, especialmente al recibir la visita de extranjeros que desean conocer las viejas costumbres criollas.

Se mata una vaca o una vaquillona, sin perseguirla, porque el cansancio perjudicaría el sabor y la frescura de la carne. Partida al medio la res, o partida en cuartos, se deja orear durante la noche; en la madrugada se hace buen fuego y, cuando hay sólo brasas, se asa lentamente sobre grandes parrillas, poniendo la carne con la parte del cuero hacia arriba. El asado, que se ha ido rociando de tiempo en tiempo con salmuera, está a punto cuando al tirar de los pelos éstos se desprenden con facilidad, anunciando que el calor ha penetrado la carne en toda su extensión. Entonces se retira del fuego y se sirve después que está frío. Asada de este modo tan primitivo, la carne adquiere un sabor exquisito.

la que adquirará fortaleza de la suma de hombres y mujeres sanos y optimistas.

Fácilmente puede apreciarse, ahora,, la importancia que adquiere en esta forma la educación física y la recreación en el mejoramiento de las condiciones de vida del pueblo. Encierra un profundo sentido de humanidad porque posee mucho de justicia social y tiende a brindar felicidad. Como lo he afirmado en otras oportunidades, la propia variedad que adquiere a través de las sensibilidades, estados, condiciones sociales, etc., hacen del problema uno de los que deben merecer especial estudio y adecuada solución al estadista moderno, y da a aquellos organismos como la Comisión Nacional de Educación Física, encargados de orientar al pueblo hacia una utilización inteligente y creadora de sus "horas libres", procurando las posibilidades para el cultivo de la recreación en la expresión amplia y honda del vocablo, la emocionante y hermosa función de actuar con un sentido educacional y constructivo sobre los más importantes aspectos de la vida colectiva. En definitiva, transforma a Institutos como la Comisión Nacional de Educación Física, que muchos entienden que debe limitarse al desarrollo de las actividaes corporales, en verdaderos pilares del edificio de la patria junto a los otros organismos educacionales, y en un valioso instrumento para ir forjando diariamente el progreso no sólo físico sino cultural y económico de la sociedad.

Es así como en la organización de las actividades recreativas

deben intervenir todas las clases sociales —las horas de ocio han dejado ya de ser privilegio de una "elite"— y debe existir también una estrecha cooperación entre el Estado y las instituciones privadas. Además es necesario tener en cuenta no sólo las características y condiciones especiales de cada país, sino las diversas modalidades y sensibilidad de los individuos y los pueblos.

En esta forma armonizan las actividades de educación física con aquellas destinadas a impulsar el desarrollo de la cultura, y uniéndolas a todas en el período destinado al recreo, podemos llegar a fortificar física y psíquicamente a la colectividad entera.

Tienen también los momentos recreativos una importancia fundamental como factores para el impulso de la educación, tanto de niños como de adultos.

Para los niños, la recreación constituye un elemento esencial en su vida y la base de toda educación natural.

Los juegos en la infancia no son solamente diversión y fuente de salud. Es a través de ellos que puede lograrse la auto-expresión de los niños y por consiguiente el proceso más eficaz para orientar una educación racional. Constituyen por otra parte una necesidad, indispensable para un desarrollo normal. Es pues algo más que una parte esencial de su educación: es una parte primordial en el proceso de transformación del niño en hombre.

Sobre este punto se han efectuado complejos y detenidos estudios probatorios de que las actividades recreativas significan una de las bases de toda educación natural, permiten diagnosticar las necesidades instintivas de la infancia y así satisfacerlas y son un valioso aporte para combatir todos los grados de delincuencia infantil.

En fin, como serán muy pocos los que niegan la necesidad del



EL ALGARROBO

El algarrobo es un árbol utilísimo, sobre todo porque abunda en las regiones pobres. Su fruto — una vaina con semillas— es comestible; molido, da una harina con la que se fabrica el "patay", especie de queso; haciéndolo fermentar en agua, se obtiene la "aloja", bebida agradable y refrescante.

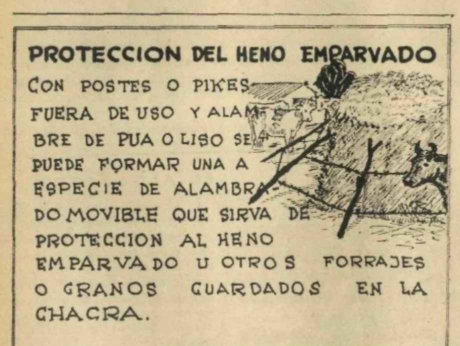
juego y la recreación en la infancia, deseamos ocuparnos especialmente de la influencia de estas actividades en la educación del adulto.

Es a través del aprovechamieto bien orientado de las "horas libres" que puede enseñarse a los hombres la práctica de vivir, tan importante como la preparación para la vida, hacerles comprender que la vida es una empresa de cooperación y que es mucho más fácil amarse y ayudarse que el destruirse mutuamente en una lucha diaria.

Ello aparte de todos los conocimientos prácticos e instructivos, que pueden adquirirse en los momentos de recreación, y que constituyen valiosas armas para el mejor cumplimiento de la función que todo hombre debe emprender en su paso por la tierra.

Si América se lanza fervorosamente a esta tarea habrá cumplido su destino histórico: el de un continente, donde en un forjar apasionado y diario, hombres de todas las razas dan otro sentido a la vida humana, ennobleciéndola en las prácticas de la libertad, la solidaridad y la justicia social.

Julio J. Rodríguez
Director Técnico de la Comisión
Nacional de Educación Física





Basilio Chamorro está esperando a su hermano Felipe. Lleva una hora recostado a la puerta del almacén. Llovizna. Saldría al camino. Pero la garúa "amancarrona" mucho

No hay viento. El agua es tan mansa que no se ve caer. Parece tendida del alero. Forma una jaula de hilos. Da lástima romperla. Además a Basilio Chamorro le gusta resbalar por el cuesta abajo del tiempo. Si lo dejasen sería tan diferente de lo que "vino" a ser! En realidad él es lo que sueña. Nunca ha salido del pago. Sólo necesita un rincón que le abrigue la espalda como un poncho Allí, quietito, maneja hombres, negocios, comarcas: mueve medio mundo. No gasta dos de sus fantasías en un mismo lugar. Viaja siempre. Es infatigable, andariego, audaz. Imagina peligros para condimentar la vida y amarla por el temor de perderla. Como lo engrillaron emociones, desarrolló las alas. Se mueve para adentro. Algún día podrá salir del rancho con cuerpo y todo. Tiene tiempo Es joven. Si se fuese ahora, su padre se quedaría solo...

—A tu edá —le dijo don Eladio hace meses— yo había alzao vuelo ya... ¿Qué esperás?

—Me iré, señor, cuando usté no me necesite —repuso.

—Y yo pa que te preciso, muchacho!

Con todo, Basilio no se pudo ir.

Son dos hermanos. Felipe, el mayor, apenas si estuvo en las "casas". Era una visita. No sabe esperar. Nunca ha pensado en las cosas: las hizo. Habla, pide y toma lo que precisa. Desde "gurí" mandaba a Basilio como un peon. Y éste obedecía sin saber porqué. Además, Felipe es el "crédito" de Don Eladio. Eran amigos. El padre le tuvo ese respeto que "trae" la amistad. Muchas veces discutían. Teniendo la razón el hijo no "aflojaba". Lo sorprendente es que a solas el viejo parecía orgulloso de "tales insolencias". Basilio se muere antes de ponerse a discutir con el tata. Hoy es hombre y lo respeta igual. Y eso que el anciano, al enfermar del corazón, se ha puesto muy impertinente. Hay que tenerle "pacen-

cia". Se fué la madre, se fué Felipe, quedaron los dos solos en el rancho agrandado por los ausentes y viven "chocando". Menos mal que a Basilio le sobra tarea. Tiene que hacerlo todo y además, impedir que el enfermo se "atrase". A cada momento le saca el azadón de las manos:

—Pero tata, usté parece un chiquilín!

Se le pone furioso:

—No estoy enválido! —grita— Ni he llegao a viejo pa que me mande el más ruin de mis hijos. Si seguís porfiando, me voy con Felipe!

Hay que tenerle mucha "pacencia"...

Esta mañana, Basilio atajó una carta de Felipe. No sabe porqué la leyó a solas. El hermano les anunciaba visita. Llegará hoy. El papel no traía nada desagradable. Sin embargo Basilio ocultó al enfermo la noticia. Porque? Lo ignora. Quedó con el corazón pesado. Y, de pronto, resolvió salirle al camino al viajero.

—Ande vas? —preguntó Don Eladio al verle tomar la maleta.

—Al boliche— repuso·
—Llevá un poncho.
—Pa qué!
Basilio se quería mojar. El frío del agua lo arréa para adentro.

No lo dijo, naturalmente; porque esos "extraños" suyos, encolerizan al enfermo. Hoy la mojadura tiene justificación. La misiva de Felipe es una brasa. Lo está quemando. Pero Don Eladio debe ignorar sus "malicéos". Y Basilio no es amigo de dar explicaciones.

PAPAS CON HIJOS



Las papas con hijos son el resultado de un anormal crecimiento del tubérculo, a consecuencia de períodos algo largos de sequía, seguidos de riegos abundantes y sobre todo del empleo de papas chicas llamadas "chancheras". Esta degeneración la evita usted usando papa certificada y de un peso de 50 gramos para arriba y con riego moderado y progresivo después del rigor de una fuerte sequía.

Calla. Deja decir. Sabe que la verdad llega siempre. Lo malo es que al no defenderse, la acusación cobra fuerza. Al pasar las horas ella se va haciendo una cosa fuerte, viva y después, la verdad ya no puede matarla del todo.

—Sos mozo dejao!— rezongó el viejo.

Ahí está: "dejao". La verdad es otra. Desde que Felipe se fué, Basilio hace frente a todo el trabajo. Muchas veces ya se levanta cansado. Espera desquitarse el domingo y pasa ese día sobre el catre.

—Porqué no te arreglás un poco?

Si responde la verdad, su padre se cree en la obligación de ayudarle. Está enfermo. El "dotor" dijo que su vida es un cristal: un disgusto o un esfuerzo, la rompen.

—Arreglarme, señor —contesta Basilio— y pa qué?

—Sos un dejao, muchacho... Nunca serás nada... Debieras aprender de tu hermano mayor!

Y Basilio "aguanta". Podría "retrucar" que Felipe se fué; que escribe cartas muy cariñosas; pero no viene a vivir a su lado. En la ausencia todos son perfectos. Lo que aféa a las personas y las empobrece como a los trapos, es el uso, la cercanía, el roce. Si lo dijese, su padre lo creería envidioso. Y algunas veces, Basilio teme envidiar al otro. Cuando piensa en ello, cierra de prisa la boca del alma, echa el bolsón al hombro y sigue su trilla. No quiere saber la verdad. Su pobre viejo prefiere a Felipe. Eran niños y todas las alabanzas fueron para el mayor. Basilio buscó refugio en la finada, cuando no la tuvo, se arrinconó en la cocina o en el silen-

---

PARA EVITAR QUE CAIGAN LIMADURAS AL INTERIOR DE UNA BOMBA



Un operario que a menudo tiene que reparar bombas de agua y hacer nuevas roscas en las varillas mientras éstas se hallan colocadas dentro de los caños, ideó el sistema que muestra el grabado para evitar que las limaduras o virutas de acero cayeran dentro de la cañería y pudieran dañar los cueros de las válvulas del cilindro. El sistema, como se ve, consiste simplemente en colocar la mitad de una pelota de goma sobre la varilla de manera que las limaduras no puedan caer en el interior del caño.

cio. Ya mozo la pena se le cambió en desafecto. Prescindió del hermano. Lo alejó de él cuando estaba en el hogar. No se propuso olvidarle: la indiferencia se fué formando sola por debajo de las palabras cordiales y de la emoción de verlo o de oirlo. Es posible que le tenga envidia. Porque Felipe nació para caudillo. El se abre senda. Ha triunfado. No se "apichona" nunca. Pide trabajo con el sombrero puesto, como si le hiciese un favor al patrón. Es admirable Pero Don Eladio, tata de los dos, no ve más que al mayor. Junta todo su afecto para gastarlo cuando él llega. Entonces rejuvenece. Ríe. No tiene dolores. Es un muchacho. Su orgullo, su parte mejor, su salud está en el hijo ausente. Y ahora que su dolencia le mantiene a la orilla de la acción, el viejo sigue útil, agarrado a la vida, gracias al dinamismo de su primogénito, Basilio acepta. Lo que no perdona es la injusticia. El hace cuanto puede. Alguno debía quedar junto al padre. Lo cuida. Trabaja de sol a luna, resignado sonriente y sólo recibe como pago, el desabrido de cada día, su pan duro, ese eterno: "Aprendieras de tu hermano mayor." Don Ela-

dio se lo refriega por la cara, cuando él está más melancólico, más desconforme de lo que "vino a ser"!. Disculpa a su padre y, cosa extraña, esa injusticia del viejo se le trueca en rencor contra Felipe, que es inocente. Basilio vive tragando acíbar. Y apenas se distrae, el rencor sube como una acidez, siente la boca llena de adjetivos agrios. Los escupe...

—De quién hablás ansina?

Despierta y se apresura a responder:

—De mi tata

Desea la derrota del otro. Espera verle venir fracasado. Ese día, Basilio va a "cobrarse muchas". A resollar. Podrá darse una vez, el gusto de compadecer a Felipe. Entonces el hijo mimado se quedará en el hogar, de enfermero, de peón, porque no sirve "pá otra cosa". Y él podrá dejar el árbol y volar, con cuerpo y todo, por el mundo. Pero no mandará cartas sólo; sino palabras y dinero... Siente que por ahí lo espera el amor, los peligros y la fortuna; esas cosas para las que él nació

En esto piensa recostado a la puerta del almacén que la lluvia barniza. Levanta los ojos y se "topa" con el hermano.

—Basilio!

—Felipe!

—Recibieron mi carta?

—Si; apiate!

El poncho húmedo del viajero enfría el abrazo.

—Qué dijo tata?

—No le mostré tu misiva —responde Basilio.

—Por?

—No sé... Esas cosas...

Callan. Están al reparo del alero y parece llover sobre Felipe...

Al rato, Basilio pregunta:

PARA EVITAR QUE RESBALE LA ESCALERA



Nuestro grabado muestra una manera sencilla de evitar que las escaleras de mano que se apoyan contra una pared resbalen sobre el piso. Se trata de utilizar un par de zapatos de goma en los extremos inferiores de los largueros de la escalera. A fin de evitar que se estropeen los zapatos, conviene que los extremos de los largueros sean redondeados.

—Te va mal, no?

—Cómo lo sabés? —inquiere sorprendido, el mayor.

—Esas cosas...

Y Felipe, monótono, garúa tristezas: hace meses que anda de mal en peor. No se lo quiso decir al padre, por orgullo. Además, él siempre fué el ejemplo de Basilio. Su suerte y su voluntad indomable eran espuelas para "ese hermanito que salió arrocinao"...

—Pero no puedo más, ché —termina— vengo en redota... Pienso juntar coraje aquí... quedarme pa mucho...

Basilio baja la vista: está buscando los "cueros". Ya tiene el caballo "atao" Le llegó su hora! Se va por fin! Y también porque teme que Felipe note su indiferencia. No quisiera ser así con él. Pero en verdad, la tristeza del hermano, lo deja frío. Ahora piensa decirle muchas verdades: "volvés porque te rempujan las espinas. No te trujo el cariño, Felipe sinó el hambre". Y en vez de estas palabras, su boca pronuncia:

—Pero tata está muy enfermo!

—Lo se... Y de ái?

—Vos Felipe sos el crédito d'él... El viejo va durando; porque te tiene fe —y como el mayor sonríe con amargura, agrega:— Pasa que tu cáida, ansí de golpe... peligra matarlo.

—Y yo que puedo hacer aura?

Basilio duda un instante. Después, suelta el pingo escarciador

que lo iba a llevar mundo adentro; aprieta en la bolsa pesada todos los sueños y todos los reproches, renuncia al acariciador desquite y sólo contesta:

—Volverte.

Quedan en silencio. Felipe lo rompe, al mucho...

—Tenés razón, mirá! Me voy.

Estriba. Pero recuerda, se vuelve y abraza al hermano.

—Escrebile a menudo a tata, eh? —recomienda Basilio— y con güenas noticias, eh?

Felipe ya va de "guelta". Al paso. Su "mancarrón" revienta las ampollas de los charquitos. Basilio levanta la maleta y sale caminando de prisa. El sabe subir con agilidad los repechos.

Don Eladio lo espera gruñón.

—*No te dejaste estar poco!*

—Es que llovía, señor. —responde el hijo alegremente.

El *viejo destose y pregunta:*

—Quién era ese emponchao que te entretuvo?

Basilio está de espaldas, sacando provisiones de la maleta.

—Un hombre que pasaba...

Y cómo se abrazaban entonces?

Con la cabeza metida en la alacena el hijo aclara:

—Porque el abrazo lo mandaba Felipe... pa usté...

El viejo se yergue:

—Felipe! Te cuesta mucho cumplir ese encargue? Dame el abrazo, pues!

Basilio corre. Aprieta al viejo en un achuchón tembloroso. Esconde la cara y con la voz quebrada de ternura por el sacrificio que acaba de hacer:

—Felipe anda por comprar un campito, pa llevarlo a usté con él, tata... que le parece!

Don Eladio se sienta y exclama:

—Ese hijo mayor! Vení, Basilio...sentate y me contás eso... despacio, eh?

Yamandú Rodríguez



BUENO ES SABERLO

Cuando se emplea, en las faenas domésticas, un cuchillo afilado, no debe manejarse como el grabado lo indica, pues bastaría un descuido para que se produjese una grave cortadura.


POR TIERRAS
de simpatía
BRASIL...
País de la belleza... país del ritmo y del sol... merece que Ud. lo conozca!! Viaje a través de esta tierra hermana y admírela con un receptor GENERAL ELECTRIC.
M. 504. — Circuito superheterodino de 5 válvulas G. E. Control automático de volumen. Parlante electrodinámico, de gran potencia. Estupenda calidad tonal y extraordinaria selectividad. En cuotas iguales mensuales de:
$4.75
RECORRA EL MUNDO CON UN RECEPTOR
GENERAL ELECTRIC
SOCIEDAD ANONIMA
EXPOSICION Y VENTAS:
AV. 18 DE JULIO 1030 Telfs: 46141 al 44.
ADMINISTRACION Y FABRICAS:
DEFENSA 1926



La formación de poblaciones en campaña, que, las más de las veces, se realiza sin tener en cuenta diversas exigencias de interés público, constituye un serio problema nacional.

Su existencia se señala comunmente por la denominación de los rancheríos, focos éstos de población campesina que se desarrollan en las condiciones morales y materiales más lamentables.

El problema no es nuevo por cierto y ha sido señalado muchísimas veces en la prensa, el libro y por la voz de entidades prestigiosas.

Entre éstas se halla la Federación Rural cuya acción tesonera en ese sentido provoca este comentario.

En distintas oportunidades dicha Institución ha llamado la atención de los Poderes Públicos sobre la práctica perniciosa para el prestigio del país y para los intereses generales del mismo, que desgraciadamente se viene reiterando con toda impunidad, consistente en la parcelación de tierras en campaña con propósitos de establecer en ellas núcleos de población sin ajustarse a determinadas condiciones impuestas por el interés público.

La insistencia de la Federación Rural denunciando estos procedimientos con fines de lucro personal del propietario de la tierra atentan contra la salud, la moralidad y la dignificación humana de sus pobladores, encontró eco en el Senado de la República y fué presentado un proyecto de ley que aprobado por esa Alta Cámara se paralizó en la Cámara de Diputados.

Se establecían en él las limitaciones racionales al uso de la propiedad con fines de interés general, de acuerdo con lo que muchas veces había publicado la Federación Rural, consistentes en la prohibición de la parcelación de tierras sin la intervención previa de autoridades nacionales y departamentales que darían o no autorización para esa clase de operaciones.

La Federación Rural indicaba en tesis general que se estable-

ciera prohibición de esas parcelaciones con fines de formación de pueblos. Luego para pretendidos casos de interés general en ese establecimiento, exigía, en primer término, la intervención de las Intendencias Departamentales, que deberían establecer en cada caso, si había razón o no en fundar, donde se intentara hacerlo, la población proyectada.

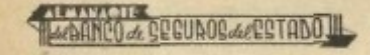
Si la Intendencia estimara conveniente esa fundación, ésta no podría hacerse sin la conformidad del Instituto Geológico del Uruguay, Sección Hidrología y Servicio de Perforaciones, que determinaría la posibilidad del suministro de agua potable para la futura población, y las condiciones de poder realizar los servicios de saneamiento.

Si estos servicios a juicio de este Instituto no pudieran ser llenados prácticamente en forma de que la futura población gozara de esos beneficios higiénicos, de ninguna manera se consentiría la autorización de fundación requerida.

Son estas medidas y otras que pueden tomarse, la mínima garantía para ir poblando a la República con núcleos sociales útiles que los distinguirían netamente de los miserables puebluchos de que tanto ya se ha hablado.

Como decimos, hasta la fecha no se ha dictado ninguna disposición que impida que se siga extendiendo el mal de los rancheríos, y nos consta que día a día van éstos aumentándose, multiplicando así las dificultades para extirpar ese perjudicial fenómeno demográfico.

Recientemente la Federación Rural ha actualizado estas gestiones solicitando la intervención del Estado para que sin demora se dicten las disposiciones prohibitivas que eviten la difusión de esos núcleos indeseables, lesivos para el prestigio cultural y para el orden de la República





No insistiremos sobre las ventajas, ya tan conocidas, que representa la formación de rodales del aprovechamiento, como principio fundamental, de tierras no aptas para la agricultura, que deben destinarse a plantaciones forestales.

Los departamentos con sus extensiones apreciables de bañados ofrecen un camino vastísimo al desarrollo de esta rama de la producción. Nada más indicado que la silvicultura contribuyendo con una doble finalidad a la desecación de sus bañados.

Entre las especies de forestales mas indicadas para tal fin se destaca el sauce mimbre, que es un vegetal que crece en toda clase de terrenos pero de preferencia en los húmedos; en las tierras de pantanos, drenándolas previamente.

El sauce mimbre es una planta sumamente útil que crece admirablemente bien en todo el territorio; produce varillas de buena clase, lo que es y debe ser mas solicitada debido a la gran cantidad de usos a que se le destina.

En la actualidad son muy pocas las personas que se dedican a cultivarlo en forma, pues en la mayoría de los casos, se le tiene como una cosa secundaria.

Francia es uno de los países que se preocupó seriamente de este cultivo hace varios años y alcanzó a tener 70 mil hectáreas plantadas.

Muchas industrias autóctonas pueden surgir al amparo de este árbol precoz, pudiendo llegar a ser un importante producto de exportación, ya sea en bruto o manufacturado, porque no existe otro producto similar que lo reemplace con ventajas.

Las varillas del sauce mimbre tienen diversos usos. Daremos a conocer algunas indicaciones respecto a la forma industrial de aprovechar el mimbre. Esto tiene gran importancia en los tejidos

finos, para lo cual es indispensable descortezarlo, cosa que es bastante difícil y a lo que se le ha dedicado mucho tiempo a fin de conseguir ejecutarlo en forma aliviada y económica. Existen máquinas apropiadas para hacer dicho trabajo.

Esta es una industria que, día a día, está tomando mayor importancia; las Escuelas Industriales, dedican especial atención a la enseñanza de tejidos hechos con mimbre, para lo cual ha aprovechado profesores especialistas que prepararán los elementos, que moverán en un futuro no lejano una industria de gran relieve.

Los usos pricipales del sauce mimbre son: en la fabricación de canastos para útiles, frutas, flores; para la construcción de muebles En estos trabajos debe emplearse el mimbre muy blanco y fino.

Los mimbres más gruesos y de color, se usan para canastos y envases de frutos, etc; el más rústico y sin descortezar se emplea para hacer canastos para la vendimia, esteros para desecar frutos, quinches de carretas, etc., etc.

De todo lo expuesto se deduce que en el Uruguay, donde el sauce se produce muy bien, conviene aumentar las plantaciones por que esta industria incipiente irá aumentando día a día.

La experiencia ha demostrado que la variedad más conveniente para la cestería es la que tiene poca médula, fibra apretada, varilla sin ramificaciones y que sea elástica para que no se rompa al torcerlos.

Una de las variedades mejores es el "Salix viminalís" — A fin de conocer las cualidades especiales de cada variedad y la clase de

suelo que le conviene a cada uno, daremos a conocer los principales.

El mimbre viminales crece más o menos bien en todos los suelos y especialmente en las tierras livianas y profundas. Es muy estimado para la cestería esta variedad. El mibre amarillo, tiene ramas delgadas y muy flexibles que alcanzan de 1 a 2 metros de largo. Crece en suelos frescos y aún en los secos y livianos.

El mimbre almendro (Salíx amigdolina), llamado también mimbre pardo, es muy indicado para terrenos húmedos. Tiene la cualidad de que se aclimata muy fácilmente. Sirve para la cestería rústica

El mimbre purpúreo que vulgarmente se conoce con el nombre de sauce negro. Esta es una especie que conviene mucho a las tierras muy húmedas y pantanosas. Es muy resistente al frío. Se le aprecia bastante para la fabricación de barricos y en cestería poco delicada o rústica.

El sauce mimbre se reproduce con toda facilidad por medio de estacas o división de raíces.

La plantación puede hacerse antes que empiece la vegetación, es decir en los meses de julio y agosto.

Las estacas se sacan de varillas que tengan más de dos años, eligiendo las más vigorosas y con yemas bien conformadas. Las estacas se cortan de un largo de 15 a 50 centímetros, dependiendo esta de la profundidad en que deba ser enterrados y de la clase de terreno. Una vez preparado el terreno, se procede a efectuar la plantación en líneas, cuya distancia es variable, según el producto que se desee tener.

Para varilla fina, mimbre delgado, debe plantarse muy tupida o sea 10 a 15 centímetros sobre la línea por 20 o 30 entre las líneas.

Para mimbre medio o regular: 20 o 30 centímetros entre las hileras por 40 a 50 centímetros entre ellas.

Para mimbre grueso: 30 a 50 centímetros sobre la línea por 60 centímetros a 1,25 m. entre las líneas.

En el suelo bien trabajado se entierran las estacas directamente

---

TORTAS FRITAS

Las tortas fritas eran el regalo de los días de lluvia. Con mal tiempo no se podía salir al campo, no se trabajaba. La patrona preparaba entonces un amasijo con harina, agua, grasa y sal; lo sobaba bien para que la masa resultase tierna y cortaba luego unos bollos que, al ser estirados con el palote de amasar o con una botella lisa, daban una torta del tamaño de un plato, más o menos. Estas tortas, fritas en grasa de vaca o de oveja, eran sabrosísimas para acompañar el mate.

Hoy mismo en la campaña todavía se oye decir, cuando llueve: "¡Lindo día para comer tortas fritas!".

por la parte más gruesa hasta los dos tercios de su longitud; pero en los terrenos compactos hay que usar un plantador y apretar enseguida la tierra alrededor de la estaca.

Los cuidados culturales en el primer año se refieren a las labores de cultivo: conservar la humedad, extirpar las malezas.

Otro es el reemplazo de las estacas que no hayan prendido y recortar las que hayan crecido demasiado, dejándoles un brote lo más cerca posible del suelo.

La cosecha se hace en otoño o invierno y aún a principios de primavera. Si se desea utilizar el mimbre al estado natural, la cosecha se practicará en junio, julio o agosto; pero si se quiere emplear descortezado, se cortará en setiembre y octubre, época en que la planta empieza a brotar. Desde el primer año es conveniente podar el mimbre con tijera podadora.

Este trabajo se puede hacer todos los años, pues ello depende de la naturaleza del producto que se desee obtener. Podando todos los años se consiguen ramas flexibles, largas y delgadas, especiales para la cestería fina y se paga por ella muy buenos precios. Las ramas de dos años resultan muy gruesas y a menudo, ramificadas. La cosecha debe hacerse todos los años, pero solo al tercer año se obtienen varillos buenos para utilizar partidos.

Las varas deben cortarse con tijeras bien afiladas a cierta distancia del tronco y tan cerca del suelo como sea posible. Cortadas las ramas, se dejan en el suelo extendidas durante algunos días para que se sequen algo; enseguida se les saca las hojas y se hacen atados de un metro de circunferencia para facilitar el traslado al local o galpón donde se trabaja la varilla.

El mimbre grueso que se va a usar partido para preservarlo del frío, se cubre con paja, siempre que esté lo suficientemente seco para que no fermente.

El rendimiento será según la especie que se cultive; puede dar un cultivo esmerado de 4 a 6 mil kilos por Ha.



El presente artículo, en el que procuraré presentar un suscinto esbozo de las características de los elementos fundamentales que configuran el clima, conceptúo que armoniza con la encomiable finalidad de esta publicación.

Procuraré en lo posible encuadrar la objetividad perseguida, en el marco propio de estas columnas, sin descuidar no obstante, el suministrar también algunos datos que constituyan aporte útil, aún para el lector versado en la materia, —tales por ejemplo, los *trazados de los mapas, realizados especialmente a este fin,*— que no se han dado a conocer en forma combinada, resultando por *tanto originales.*

Finalmente aclaro, que para mejor comprensión y fácil consulta, he dividido el trabajo por elementos, intitulando en carácter fraccionado, el conjunto del mismo.

La lluvia. — El examen de los mapas que ilustran estas líneas permite formarse una idea clara de la distribución de la lluvia (trazo grueso), en el país; debiendo exteriorizar aquí mi reconocimiento a la colaboración del Capitán Hispano Pérez Fontana

Resulta curioso que en casi todas las estaciones se presenta una característica de cantidades crecientes del SUR al NORTE, o a lo más del suroeste al noroeste; cambiando esta modalidad para el invierno, en que los trazados se modifican sensiblemente, en el sentido del OESTE al ESTE (tendencia al paralelismo de los meridianos).

En cuanto a la frecuencia —o días con lluvia— la diferencia para cada estación entre las diversas zonas del país, solo alcanza a unos tres días, condición fácilmente comprensible, si se considera que en virtud de la superficie del país, sin cambios orográficos fundamentales, no pueden establecerse modificaciones pronunciadas de *régimen en este aspecto.*

Corresponde aclarar que las conclusiones que anteceden, sólo merecen el valor de lineamientos generales. Pues, si con criterio más analítico encaramos el aspecto propiamente fisonómico, mediante la aplicación de métodos adecuados de investigación, hallamos que este elemento presenta una notable **variabilidad** con un índice elevado de frecuencia de sequías estivales (remito al lector a la obra del suscrito "Contribución al mejor conocimiento del Clima")

La Temperatura — Los trazos punteados —en los mapas precitados— representan las "isotermas", o líneas que revelan igualdad de temperatura, e identifican el comportamiento térmico estacional en las diversas zonas del país.

Se comprueba por los mismos, que: durante el verano, las mayores temperaturas medias se registran hacia la zona NOROESTE (NW), evidenciándose en los departamentos del SUR la acción morigeradora de la proximidad marítima; en el otoño e invierno, la zona de temperatura media más baja, corresponde a los depar-

tamentos del SUROESTE (SW), continuando luego en valores más elevados hacia el NORTE; y en la primavera la zona más fresca se ubica al SURESTE (SE).

Otoño.-

Isotermas e isoyetas

350 · 190 · 185 · 350. · 300 · 300. · 185 · 175 · 170 · 280 · 170 · 250 · 250 · 175 · 280.

Trazo continuo = lluvia m/m.
" punteado = temperatura.

LA COSECHA DEL TRIGO



Coseche el trigo con 10 días de anticipación y empárvelo. **De esta** manera terminará de madurar fuera de la planta, le dará una **harina más blanca con menos afrecho**, el grano será mejor **formado**, mayor su valor y se **evitará que una** posible contingencia desfavorable en la atmósfera lo deje a usted, **en la más completa ruina.**

A este respecto cabe recordar la advertencia relativa a la lluvia. En efecto: si bien en términos generales, las temperaturas media estacionales presentan valores crecientes hacia el NORTE o NOROESTE (N W), —en función de la latitud, —si se considera para el caso del invierno que las heladas son más frecuentes e intensas en el centro del país (condición puramente continental), parecería surgir un contrasentido. Pero la razón es clara; nótese que en el caso presente examinamos exclusivamente los valores medios; si el trazado correspondiera a las "mínimas medias" se restablecería el acuerdo, en honor de un procedimiento más discriminativo, en cuanto a este interés particular.

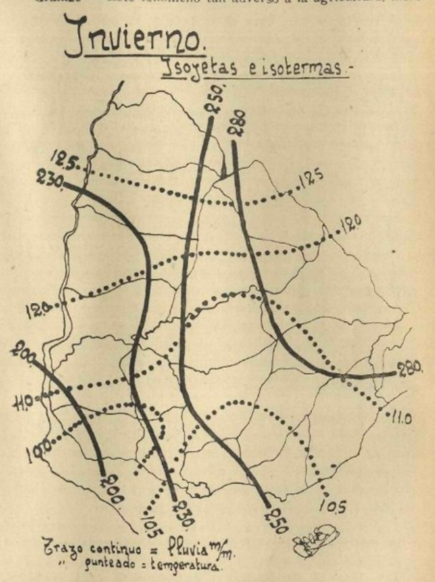
También resultará oportuna la aclaración de que cuanto se refiera a la temperatura físicamente considerada, no permite juzgar el aspecto bioclimático,—es decir la temperatura sensible,— tal como la experimenta el organismo, ya el hombre, el animal o el vegetal, sujetos a un complejo de secreciones que al evaporarse producen el consiguiente enfriamiento. Al referirme al viento ampliaré esta referencia.

Heladas — Involucrando bajo un mismo nombre dos fenómenos análogos, la helada y la escarcha, resulta que, si este meteoro es casi desconocido en proximidad de la costa marítima, aumenta en intensidad y frecuencia hacia las zonas netamente continentales.

Así por ejemplo, se presentan entre cuarenta y cincuenta casos anuales —término medio— en el centro del país; constituyendo una seria amenaza el carácter de extemporaneidad que suele

asumir, registrándose hasta en plena primavera (mes de noviembre) en algunos departamentos.

Granizo — Este fenómeno tan adverso a la agricultura, mere-



ce un detenido estudio, por la frecuencia con que en algunas zonas suele alcanzar carácter verdaderamente nefasto para los cultivos.

Siendo que su particularidad es siempre la presentación en BANDAS de variable longitud, pero generalmente estrechas en


LA FLEXIBILIDAD DE UNA PERFORACION ES INFINITAMENTE MAYOR QUE LA DE CUALQUIER OTRO TIPO DE REGISTRO...
Porque:
PERFORACION
CLASIFICACION
TABULACION
1 Se suma a otro guarismo
2 Se resta de otro guarismo
3 Se multiplica por otro guarismo
4 Se divide por otro guarismo
5 Se imprime en planillas
6 Se elimina
7 Se reproduce
8 Se clasifica
9 Se selecciona
10 Se imprime sobre la ficha de tabulación
11 Produce automáticamente un saldo de transporte
12 Se archiva
Se perfora una ficha por cada hecho unitario contenido en el documento original, registrando en la ficha tanto los datos numéricos como los alfabéticos.
Se clasifican las fichas que han sido perforadas, ordenándolas automáticamente y a razón de 24.000 fichas por hora de acuerdo con el concepto que interese agrupar
Se tabulan las fichas, imprimiendo las informaciones perforadas en ellas, en planillas sueltas o continuas, mediante mecanismos automáticos de suma, resta, selección o eliminación y a razón de 9000 fichas por hora

cuanto al ancho de las mismas, resulta que sólo una nutrida "RED" de Estaciones es capaz de revelar esta condición.

Al estudiar este fenómeno se impone en primer término dis-

Primavera.-
Isoyetas e isotermas.

300. 180 260. 300. 175 180 260 175 160 160 155 150 230. 155 150 230

Trazo continuo = Lluvia m/m.
" punteado = temperatura.

TIERRA MAL ARADA



En una tierra mal arada la poca lluvia caída se la tragan los terrones; el sol entra más adentro de la tierra y le roba a ésta la humedad. Preparar bien la tierra antes de sembrar significa removerla bien y pulverizarla lo más que sea posible.

pensar mayor atención a la MAGNITUD que a la FRECUENCIA o número de casos y hasta circunstancias propias individuales; como ser volumen, duración, si es acompañada de lluvia, etc.

Considerando con preferencia este aspecto del problema, resulta que parece evidenciarse existen zonas más castigadas, donde es muy frecuente que acuse proporciones verdaderamente destructoras; mientras que en otras solo muy excepcionalmente adquiere este carácter.

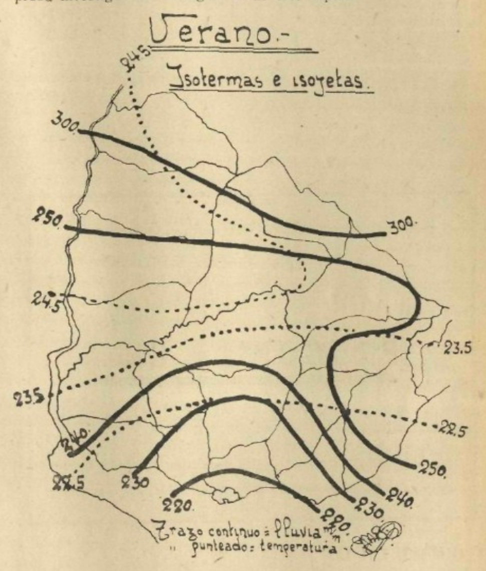
Esta circunstancia, difícilmente puede responder solamente a la "trayectoria" habitual de las turbonadas (sistemas de perturbación en "V" que suele originar este meteoro); más bien puede estar ligado —entre otros factores— y según las teorías de Dauzeré y Bouget, a la naturaleza y composición mineralógica del subsuelo.

El viento — Una de las características salientes de nuestro clima, es sin duda el elevado coeficiente de velocidad del viento, que en todos los meses del año conserva un notable porcentaje de horas con valores algo pronunciados. Durante el Verano, Invierno y Primavera la velocidad media horaria es de catorce a quince kilómetros; durante el Otoño, trece kilómetros horarios.

A esta razón se debe el que nuestros inviernos, con temperaturas muy benignas y suaves —físicamente consideradas —resulten rigurosos del punto de vista biológico sensible. Y si en Verano, en verdad, debe estimarse ventajosa esta condición, es muy significativo el efecto referido, en la estación opuesta, de la que se hacen eco extranjeros que proceden de climas rigurosos en el aspecto físico-térmico, pero con vientos suaves durante la estación invernal.

Los sectores —o direcciones— de las que generalmente registra mayor violencia, corresponden principalmente al tercer cua-

drante (SUR al OESTE): siendo de notar que la mayor frecuencia —considerando *exclusivamente los vientos impetuosos*— pertenece también a los mismos. El Prof. Luis Morandi realizó una ímproba investigación estadigráfica de este tópico.



Para paliar ventajosamente esta característica altamente desfavorable, sólo surge como eficaz, económica y provechosa, la medida insistentemente preconizada, de proceder a una intensa repoblación forestal; lo que traería aparejadas otras utilidades no me-

nos significativas, en cuanto a conservación del suelo (problema de erosión), regularización del régimen de lluvia etc.

Nubosidad e insolación — El promedio de nubosidad, o fracción media del cielo oculto por nubes, es moderado, no alcanzando promedialmente al medio cielo; y en consecuencia, el lucimiento de la radiación solar arroja un elevado porcentaje de horas útiles (coeficiente de insolación).

A las distintas estaciones del año, corresponden los siguientes valores porcentuales de horas en que luce el sol, con relación a la duración posible astronómicamente: Verano el 75 % Otoño 69 % Invierno 55 % y Primavera 66 %.

JOSE M. BERGEIRO
Jefe de la Estación Prado
del Servicio Meteorológico



1º — Seleccione sus majadas con severidad, tratando de vender sus refugos al carnicero.

Este dictado encierra dos advertencias de primordial importancia para un criador de lanares.

Al recomendarle la selección severa de las majadas queremos significarle que debe desechar sin prejuicios ni lástima todos aquellos animales que actúan negativamente en un rebaño; su producido anual puede y debe ser suplido con otros cuyos rendimientos cubran los gastos de producción y mantenimiento dejando además un beneficio apreciable. De qué sirve en un rebaño una oveja enferma, defectuosa, escasa de lana o aún de mala lana? El criador debe pensar que el alimento que consume y el espacio que ocupa puede estar ocupado por otro animal robusto, sano y de alto rendimiento industrial.

No tenga pues el criador temor a las selecciones severas; en pocos años el bolsillo le acusará el valor de este consejo.

Al decir que los refugos deben ser vendidos al carnicero, queremos significar, algo exageradamente si se quiere, que esos rechazos no deben continuar procreándose. Su descendencia detiene el progreso general y su propio progreso. Eliminando de raíz las ovejas defectuosas se eleva el valor de las que quedan.

2.º — Use solamente carneros de alta calidad.

La economía que realizan los criadores de lanares al comprar carneros generales, de los llamados corrientemente, "baratos" es mas aparente que real. En sus descendencias es donde se apreciarán las pérdidas. Ni buenos pesos en los vellones, ni uniformidad en el tipo de lana, ni descendencia saludable y vigorosa puede esperarse de esos reproductores llenos de taras y defectos, que tan a

menudo vemos vender en las ferias al solo título de "carneros baratos".

El Banco de la República otorga créditos especiales para la compra de buenos reproductores. Debe Vd. aprovechar estos créditos que han sido creados con el fin de mejorar la producción nacional.

3.º — **Nada de razas diversas en un mismo establecimiento. Un ideal para una raza ideal debe ser la divisa del buen criador**

Siguiendo esta recomendación se alcanzarán en tiempo breve las máximas perfecciones y los máximos rendimientos.

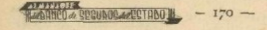
Rarísimo es el criador, ni ahora ni antes, cuya fama haya trascendido los límites nacionales o universales criando varias razas.

Este país no podrá alcanzar el lugar que le corresponde por sus condiciones excepcionales para la cría de lanares, mientras cada establecimiento no sea un vivero de razas definidas, seleccionadas y cuidadas como es menester.

Los ingleses que son nuestros grandes maestros en la crianza de animales domésticos, observando este principio han conquistado para sus cabañas, fama universal, y para su país una fuente de recursos inagotable.

Poned la mente en una raza cualquiera, e inmediatamente acudirán a vuestra memoria los nombres de los criadores que se dedican con exclusividad a esa raza y no los de aquellos que amalgamando razas no han conseguido otra cosa que falsas aleaciones.

Los primeros realizarán siempre buenos negocios, los segundos deambularán en vano en procura de ellos.



4.º — No cambie continuamente de razas; sea un mejorador de la de su preferencia.

La variabilidad del mercado conduce a menudo, al criador, a cambiar de raza. Este hecho obra obstaculizando el progreso. No es posible alcanzar adelantos satisfactorios en ninguna raza animal, sino se sabe perseverar en ella.

Si el criador de lanares pretende acompañar al mercado siguiendo sus cambiantes preferencias, concluirá al cabo de pocos años por perder el rumbo. Los cruzamientos desordenados que implica y exige esa pretensión, lo conducirá fatalmente al desorden en las crianzas. Sus cosechas anuales se verán sometidas a clasificaciones engorrosas y caras que le harán disminuir el valor.

5.º — Visite las exposiciones y observe cuidadosamente los bretes que contienen los animales de la raza que Vd. cultiva.

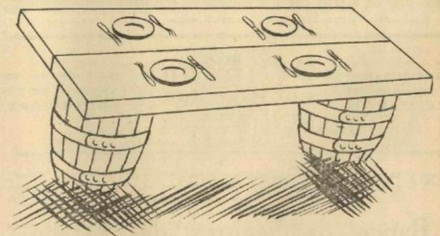
Los que exponen pecan generalmente por exagerar los méritos y las cualidades de los ejemplares expuestos. Los que observan, por el contrario exageran sus defectos.

El buen observador sabe apreciar la distancia que media entre los productos que tiene delante y aquellos de su propia creación. Si es sincero "sabe encontrarse", y tomar el camino mas conveniente a sus intereses.

Esa es la gran utilidad de la visita a las exposiciones.

PARA LAS COMIDAS AL AIRE LIBRE

Esta mesa es muy práctica y puede armarse en muy poco tiempo. Como puede observarse, sólo se trata de dos tablas apoyadas sobre barriles comunes, a los cuales conviene pintarlos con colores muy vivos.



6.º — No compre animales que puedan morir al llegar a su casa o dicho en otras palabras: No compre enfermedades al comprar ovejas.

Acontece a menudo que el precio de venta es tan bajo, que el comprador se deja fasciner por él, y calcula solamente sus derivaciones exitosas, sin observar ni mucho ni poco, lo que ha comprado.

Pero al cabo de poco tiempo sus cálculos comienzan a fallar. Una oveja se muere hoy, otra mañana, esta tose mucho, aquella está con paperas, la de más allá da volteretas al caminar, hay unas cuantas que se rascan mucho, otras que no tienen dientes y así por una u otra causa, los cueros comienzan a llegar al galpón y el negocio a tornarse malo.

Y lo peor es que las suyas, que disfrutaban de buena salud. también adquieren algunos de los "presentes griegos" traídos por los recién llegados, y Vd. debe apresurarse a tomar medidas para detener los males.

En fin de cuentas, trastornos, trabajos y gastos son las resultancias de la adquisición de ovejas enfermas.

7.º — Prevenga la "Lombriz" dosificando a tiempo.

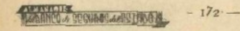
Sin entrar en disquisiciones de órden técnico, he aquí como debe proceder.

Inmediatamente después de la esquila, administre "tomas" a todos sus lanares sin excepción, estén o no con síntomas de la enfermedad.

Es una "toma" de limpieza.

Un mes mas tarde, nueva "toma". A fines de febrero o primeros días de marzo nuevo tratamiento, con otro medicamento.

En abril, nueva "toma" con el mismo.



Si en el mes de mayo, como es de esperar, siguiendo estas normas, no se notan animales enfermos, detenga sus tratamientos hasta después de la esquila.

Si en algunas majadas, especialmente en los borregos, se notaran algunos enfermos trátelos de nuevo y cámbielos de potrero.

Usando ciertos medicamentos de eficacia reconocida, conseguirá Vd. sanear su campo.

Nunca espere a que sus lanares muestren síntomas de la enfermedad para comenzar los tratamientos. Prevéngala, "atájela" ciérrele la entrada antes de que irrumpa. Se evitará así lamentos, gastos y trabajo.

8.º — Venda a sus clientes buenos carneros; esto significa hacer negocios con los amigos de sus clientes.

La conservación y extensión de la clientela descansa en la honestidad del vendedor. Muchas veces el afán de la venta de carneros sin reparar en la calidad de los mismos se traduce en los años siguientes en el descrédito del establecimiento productor. La venta de lo mejor, aunque sea en pequeña escala, al par que acredita el nombre, extiende la clientela.

El renombre de su ganadería se adquiere vendiendo calidad, su conservación exige honestidad. Si todos los años sube un grado la

---

TRES FASES DEL TRASPLANTE DE UN ARBUSTO

En primer término, debe socavarse alrededor del arbusto que se desea trasplantar, **procurando** que el bloque de tierra que se aísla sea lo suficientemente **grande** como para que todas las raíces queden bien cubiertas.

En el lugar que se desee ubicar definitivamente la planta debe pre-







pararse un hoyo cuyas dimensiones serán, tanto en ancho como en profundidad, de unos veinte centímetros más grandes que el bloque de tierra anteriormente indicado.

Este espacio libre será llenado con tierra negra y abono, y una vez colocado el arbusto, se apisonará muy bien la tierra y el abono que lo rodea. Por último se regará abundantemente, con el propósito de que las raíces no tropiecen con tierra dura.

exigencia del comprador, en el mismo tiempo, su artículo debe subir dos grados.

En estas verdades sencillas reside el secreto de los éxitos y de los progresos.

9.º — **Comience despacio y vaya despacio. No se maree con los éxitos.**

La caída vertical de ciertas "marcas" de deslumbrante renombre se debe a ese mareo enfermizo que ataca a los hombres faltos de freno y equilibrio, que se origina en algún triunfo obtenido.

El criador de ovejas no es un fabricante de artículos que una vez standarizados, los entrega a las máquinas para que éstas los multipliquen al infinito.

Su obra es una lucha constante con las leyes naturales, que sólo se dejan vencer y dominar cuando se las comprende y se la obedece.

Producir animales de alto valor económico es tarea lenta, paciente, continua y sobre todo de trabajo.

De ahí su nobleza, y de ahí también el aplauso que merecen aquellos hombres que, consagran su vida a la obtención de esos productos.

CARLOS FONSECA
Ingeniero Agrónomo





No es por espíritu de mera imitación o por un febril snobismo que somos partidarios decididos de los Parques Forestales Nacionales, sino por razones técnicas, científicas, artísticas, sociales, etc., y porque la formación de tales parques implica un patriotismo bien entendido. El distinguido Director de Parques Nacionales Argentinos, Ing. Agro. E. Piña, en sus interesantes folletos sobre el maravilloso Parque Nacional de Nahuel-Huapí dice:

"Los Parques Nacionales son extensas zonas de nuestro" "territorio dotados de extraordinarias bellezas naturales, que el" "Estado, con espíritu previsor ha reservado a objeto de convertir-" "las en sagrario de su flora y fauna. Las ha declarado inaliena-" "bles a perpetuidad con el fin de legarlas a las generaciones ve-" "nideras en el mismo estado primitivo en que hoy los ofrece a la" "presente para su solaz y para que conviviendo en contacto di-" "recto con la naturaleza, recuperen las energías físicas y morales", "resentidas por la vida cada vez más compleja de las ciudades y" "extraingan la gran enseñanza que ella brinda; constituyendo de" "esta manera ponderables factores desde el punto de vista social", "cultural y científico".

Los Parques Nacionales, además de ser monumentos naturales y seguro refugio de nuestra flora y fauna indígena, serán también reservas del acervo forestal que la misma naturaleza fabrica y acumula, y honroso exponente de la cultura de un pueblo.

El sabio silvicultor Prof. Guinier, en una de sus magistrales conferencias dictadas en el Anfiteatro de la Universidad de Montevideo, en su último viaje al Uruguay —año 1936— decía: "Si deseas conocer el grado de civilización de un pueblo, observad la extensión de sus bosques y su aplicación".

¡Cuánta verdad fluye de ese gran concepto!— E. E. U. U., como medida de previsión, para honrar la memoria de sus héroes,

para conservar las reliquias que la historia y la naturaleza le han brindado y para reflejar su alto espíritu de cultura, ha formado los siguientes Parques Nacionales, que son orgullo de la nación: Yellowstone Park, con una extensión de 870.480 hectáreas, contiene: infinidad de "geysers", selvas petrificadas, un inmenso valle de un río desecado ("canyon"). innumerables ríos y cascadas. una de las más grandes reservas de la flora y fauna autóctona.

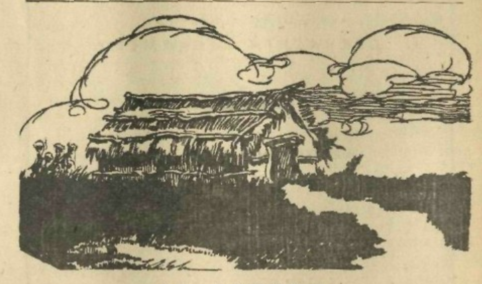
Sequoia Park, parque de gigantescos árboles de Sequoia Sempervirens, verdaderos monumentos arbóreos, con alturas próximas a los 100 mts., diámetros de 3 a 11 metros y con edades de 3.000 a 4.000 años.

Glacier Bay Park, en Alaska, con una extensión de 472.200 hectáreas. Wupatki Park, en Arizona, cuya extensión es de 893.600 hectáreas.

Chile, en su noble y patriótico afán de conservar muchas bellezas naturales ha expropiado inmensas extensiones de territorio, para asiento de Parques Nacionales, como: "Benjamín Vicuña

Mackenna" y "Vicente Pérez Rosales", de 71.600 hectáreas el primero y 175.000 el segundo; estos parques, además de su belleza panorámica y de su riqueza forestal, perpetuarán la flora y fauna salvaje en el seno de sus bosques milenarios.

Y sin ir más lejos, la Argentina, en su incesante afán de superación, ha adquirido no ha mucho tres grandiosos Parques que son orgullo de América ellos son: Parque Pereira de 13.000 hectáreas, a las puertas de las ciudades de Buenos Aires y La Plata, adquirido en $ 15.000.000.00 (QUINCE MILLONES DE PESOS); Iguazú, en la margen izquierda del río de igual nombre, extensión 75.000 hectáreas, encierra las famosas "Cascadas del Iguazú", uno de los fenómenos más bellos que pueden contemplar nuestros ojos; inmensas extensiones de bosques centenarios guardan en su seno la madera de Cedro, Lapacho, Petereby, Curupay, etc., necesaria para las distintas aplicaciones en las industrias; la fauna, cuenta con seguro refugio. Pero el monumento natural más grandioso de la Argentina es, fuera de dudas, el Gran Parque Na-



EL RANCHO

El rancho del gaucho, y de casi todos los habitantes del campo, es de chorizo y paja quinchada.

Se llama "chorizo" a la masa de paja y barro con que se levantan las paredes, y paja quinchada a la que se usa para el techo, manojos de paja atados con un junco o quinchos, que de ahí le viene el nombre.

Los que viajan por el interior de nuestra patria encuentran aún, en las orillas de los pueblos, donde vive la gente pobre, o en medio del campo, donde no es fácil conseguir otros materiales, el rancho típico, con la ramada y el horno.

cional de Nahuel-Huapi (del Querandí: Nahuel-tigre; Huapí-isla Isla del Tigre). Este Parque se halla situado al Sur, entre los paralelos 40 grados 30 y 41 grados 30 y meridianos 71 grados y 72 grados L. W. en el territorio de Neuquén y Río Negro, al pie del volcán El Tronador —3 470 mts.— el que le sirve de majestuoso marco, con su imponente altura y sus nieves eternas.

Intrincadas y milenarias selvas forman la mayor parte de la exuberante y variada flora indígena. Desde el llano hasta las faldas de los Andes, a 1.600 mts. de altura, el bosque formado en su mayor parte de Coihué, Lenga Ñire, Alerce, etc., van —por diseminación natural— conquistando los valles, los desfiladeros, las márgenes de los ríos, arroyos y las cumbres. Dentro de este ambiente paradisíaco, la fauna autóctona —aunque rica pero no muy variada— se procrea proliferamente.

Extensión del Parque Nacional Nahuel-Huapí: 785.000 Hts. (Setecientas ochenta y cinco mil hectáreas). Este es el ejemplo que nos viene de afuera. Por eso y porque nuestras necesidades lo exigen, debemos ir nosotros también a la formación de grandes Parques Nacionales, por las causas expresadas anteriormente. Predomina desgraciadamente —en nuestro ambiente— un falso criterio de lo que es un Parque Nacional. Con asaz frecuencia, se oye en nuestra campaña designar con el nombre de Parque, a un monte de Eucalipto o Acacia, etc. ...

Es necesario formar concepto y criterio respecto a estas obras si queremos que sean exponentes de ciencia y arte. No es con "dilettantes" más o menos entusiastas, que vamos a darle impulso y vida a estas obras. Se necesitan recursos y la dirección de Técnicos de vocación y especializados, si queremos que estas nobles y patrióticas obras sean bellas realizaciones.

SENCILLO PROTECTOR DE PARVAS

En vez de tomarse el trabajo de clavar postes y estirar un alambrado alrededor de la parva, puede ensayarse el método que muestra el grabado y que consiste simplemente en apoyar una cantidad de postes largos contra la parva y clavarles dos hilos de alambre de púa. Claro está que el largo de los postes deberá ser tal que no permita que los animales alcancen la parva a través del cerco protector.



En los Parques Nacionales deben intervenir —en primer término— los Ings. Agrónomos y Arquitectos y luego los Ings. Civiles, Agrimensores, Botánicos, Zoólogos, etc. y hasta los poetas, tan compleja es la formación de un Parque propiamente dicho.

Los Ings. Agrónomos tendrían a su cargo el manejo de los elementos de la naturaleza, es decir, la materia inestable; los Arquitectos, el manejo de la materia inerte que dará realce a la obra de la Naturaleza, etc. Los Parques Forestales Nacionales deben tener como mínimo, una extensión de mil hectáreas, para poder formar en él un Parque Apaisado o Mixto (clásico y apaisado) y con múltiples finalidades: recreativo, didáctico y de explotación.

Felizmente, se ha iniciado en nuestro país una campaña favorable a la creación de Parques Forestales Nacionales; existe actualmente en la Cámara de Senadores, un proyecto del P. E. creando 19 Parques, en las proximidades de la capital de cada departamento.

Que este artículo sea un grano más de arena, para los cimientos de una obra tan grandiosa y patriótica, como serán los Parques Nacionales.

Ing. Agro. ROMULO RUBBO
Jefe del Servicio Forestal



La tendencia moderna de la medicina es a desarrollar la noción *de la necesidad de la profilaxia y de la prevención de las enfermedades*. Si han progresado, gracias al trabajo incesante y fructuoso, los medios de investigar las enfermedades y los recursos para tratarlas eficazmente, también hacen constantes adelantos los medios de prevenir su desarrollo. Cada día se concede más importancia al factor profiláctico, que trata de evitar la generalización de enfermedades inferiorizantes; cada vez se emplea mayor suma de esfuerzos en el estudio previsor que enseña a cuidar la salud. Los organismos de lucha contra la tuberculosis, de lucha contra el alcoholismo, de protección a la infancia, de lucha contra el quiste hidático, de vacunación antidiftérica, de examen radioscópico de colectividades, son pilares de esta inmensa campaña que va juntando esfuerzos para impedir el desarrollo de los flagelos que significan las enfermedades infecciosas o los trastornos de la nutrición. Se va creando al mismo tiempo, la conciencia de la necesidad de la previsión, se va educando a las masas en la utilidad de las revisaciones periódicas o de las vacunaciones capaces de conferir la inmunidad imprescindible para defenderse de la violencia de los microbios que nos rodean y nos asaltan. De ahi ha ido surgiendo la utilidad de las llamadas clínicas preventivas. Su finalidad es clara y es cada día más extensiva. La revelación de enfermedades ignoradas o de afecciones descuidadas asume insospechadas frecuencias. El afinamiento de los medios de examen, la riqueza de técnicas de laboratorio prácticamente inaccesibles para los medios de la *masa del pueblo, y que las clínicas preventivas permiten prodigar* explica los resultados sorprendentes que las estadísticas señalan. Se descubren millares de enfermos ignorados y el alcance de estos descubrimientos no se limita a la importancia individual que significa el hallazgo de un mal que evolucionaba clandestinamente con todas sus consecuencias funestas para el individuo: hay un al-

cance social de infinitas proyecciones, al defender a la colectividad del peligro que implica la existencia de enfermos que nada ni nadie aisla del contacto con los demás, contacto lleno de los peligros de la contagiosidad y la extensión de las enfermedades. Las clínicas preventivas son, en realidad, formas de ahorro Se economiza, *no la materialidad del dinero que todo el mundo trata de acumular*: se ahorran vidas y se enseña a guardar energías orgánicas, que es lo que nadie se preocupa de guardar, como si la salud no fuera, por encima de todos los bienes materiales, el más preciado y el más indispensable de los beneficios.

El cuidado de la salud es lo que permite luchar más eficazmente contra las circunstancias que la vida industrial moderna va creando y agravando; los problemas de la vivienda insalubre, de la promiscuidad, de la falta de higiene elemental, de todo lo que se deriva de la pobreza y del hacinamiento, van minando los organismos y van desgastando el invalorable material humano; el Estado moderno, que trata de combatir todas esas formas de inferiorización racial, *debe culminar su obra con la implantación de clínicas preventivas* que ahorrarán lo que se invierte en clínicas de asistencia, que prestan su servicio al individuo y a la colectividad cuando ya las energías están limadas y las reservas de salud definitivamente comprometidas; el examen seriado debe entrar en las costumbres. Si Schereiber ha podido decir, con su poco de ironía, que es sorprendente ver cómo se revisa un automóvil o un ascensor para evitar posibles fallas, y nadie se preocupa de revisar ese prodigio de complicación que es el organismo humano, es porque lo ha impresionado la indiferencia con que la sociedad abandona funciones en manos de enfermos que, por ignorancia casi siempre, por abandono muchas veces, desempeñan tareas en que pueden ser francamente *peligrosas para la masa social.*

Si el individuo es el beneficiado directo y si la colectividad aprovecha las ventajas del alerta que las clínicas preventivas bien organizadas están capacitadas para dar, la necesidad de la extensión de este serio método de profilaxis se impone como una cosa elemental, forzosa e ineludible.

Edison Piaggio Castro
Médico



Un renglón de explotación corriente en Europa, pero descuidado en el nuestro, es el que significa la piscicultura en pequeña escala en los tanques australianos, lagunas o estanques, para proveer de pescado fresco a los propietarios y personal de los establecimientos de campo, —necesidad tanto más notoria en un País que, como el nuestro, carece de los transportes adecuados para hacer llegar a la campaña los productos de la pesca costanera. —Entre todas las especies de peces, susceptibles de ser cultivadas con este fin se destaca el pejerrey, que por adaptarse con gran facilidad a distintas condiciones de las aguas y por ser de fácil obtención y requerir pocos cuidados, debe ser el preferido. Para realizar la siembra de huevos o alevinos, se puede utilizar todo depósito de agua de un volumen superior a 50 metros cúbicos, siempre que contenga buena cantidad de plantas acuáticas y que su porcentaje de calcio no sea excesivo, (aguas duras en las que el jabón no da espuma).

En los tanques australianos con desagüe, es necesario colocar *una rejilla de tejido lo más fino posible para evitar la pérdida de* pececillos. Debe observarse también la concurrencia de enemigos *naturales de los peces:* Martín Pescador, Benteveo, Maragullón, entre las aves; y Tarariras y Dentudo entre los peces, los que deberán ser destruídos antes de efectuarse la siembra.

El cultivo puede emprenderse de dos maneras, practicando las siembras de huevos embrionados o bien la siembra de pejerreyes jóvenes. En el primer caso los huevos embrionados se reciben en artesas acondicionadas en cajones sobre las cuales se agrega cierta cantidad de musgo húmedo. Al recibir el cajón se vierte agua sobre el musgo a fin de igualar la temperatura de los huevos contenidos en las artesas con la del sitio donde se han de sembrar

Unos minutos después se retira el musgo y el manojo de artesas, luego se sumerge una artesa en una palangana de agua del

estanque; dentro del agua se mueve ligeramente para facilitar el desprendimiento de los huevos, los que quedan adheridos pueden removerse con una pluma de ave. Se procede en esta forma con todas las artesas, luego se cubre la palangana con un tejido metálico que se sostiene colocándole encima un trozo de hierro u objeto pesado. En estas condiciones se coloca la palangana en el estanque. El tejido metálico tiene por objeto impedir la entrada de pequeños peces o insectos acuáticos. El lugar que se elija para efectuar la siembra debe tener una profundidad tal, que por lo menos el borde de la palangana se halle a 10 o 20 centímetros de la superficie.

En cuanto a la siembra de pejerreyes jóvenes la única precaución conveniente es igualar la temperatura del lugar de siembra con la del tanque donde se reciben los peces y luego se fondearán los tanques en el lugar elegido procurando que el agua los cubra en estas condiciones hasta que los peces salgan por sí solos. Los huevos embrionados pondrán en libertad los embriones entre las 24 horas inmediatas a las siembras; los primeros 15 días del desa-

rrollo del pez no ofrecen generalmente dificultad, dado que ellos encontrarán siempre elementos naturales de nutrición en las aguas, pero transcurrido este plazo, que para la siembra de peces vivos se reduce a 10 días, es necesario iniciar el racionamiento artificial de acuerdo con el siguiente cuadro:

CUADRO DE RACIONAMIENTO

A partir de los 15 días de la siembra

Edad	Ración para los peces		Material
	Mañana	Tarde	
1.er mes	1 cucharada	1 a 2 cucharadas	Hígado en pasta 8 partes; Sangre fresca 2 partes.
2.do mes	2 a 3 cucharadas	2 a 3 cucharadas	
3.er mes	3 a 5 cucharadas	3 a 5 cucharadas	Pasta de hígado 9 partes.
4.to mes	5 a 10 cucharadas	5 a 10 cucharadas	Polenta, 1 parte.
5.o mes	10 a 20 cucharadas en una sola ración por la mañana		Pasta de higado, 2 partes. Carne fresca 4 partes. Polenta 4 partes.

Conviene tener en cuenta para el buen resultado del racionamiento, que la pasta esté perfectamente tamizada. En el momen-



LA RAMADA

Junto al rancho, como vivienda auxiliar, se levanta en el campo la ramada: cuatro, seis, u ocho postes clavados en la tierra, sostienen un techo de ramas o paja que protege contra el sol y la lluvia. Al reparo de la ramada se guardan de noche los recados y demás útiles de trabajo y hasta se duerme en las épocas de calor.

to de dar la ración es conveniente agregar un poco de agua y diluirla para favorecer su mayor distribución. Al echarla en el agua conviene distribuirla de la manera más amplia posible para evitar la aglomeración de peces en un mismo sitio. El exceso de ración es altamente perjudicial y su acumulamiento en los fondos puede provocar la insalubridad del agua.

Es preferible racionar escasamente y no con exceso. La medida exacta será determinada en cada caso por la observación y la avidez que demuestren los peces. Puede calcularse que por término medio, la ración diaria de cada pez corresponde al décimo de su peso. Las horas más convenientes para el racionamiento son las primeras de las mañana y las del caer de la tarde. En todas las indicaciones precedentes se han tomado en cuenta todas las circunstancias que pueden presentarse y de ellas nos hemos establecido un término medio. No escapará al criterio de los que se dediquen a la siembra, que cada caso puede constituirse en una circunstancia praticular que conviene tener en cuenta en el buen éxito de la tarea. No obstante, recomendamos a los interesados, que por cualquier consulta al respecto, se dirijan al **Servicio Oceanográfico y Pesca.** Hangar 11—Muelle Florida—Montevideo.

PRACTICO ENLATADO PARA PLANTAS

EN EL GRABADO ADJUNTO SE OBSERVA UN SENCILLO Y PRACTICO SISTEMA DE ENLATADO ACONSEJABLE PARA PLANTITAS FINAS.

SE REALIZA EL EN RECIPIENTES SIN FONDO, EN LOS QUE SE MANTIENEN HASTA EL MOMENTO DEL TRASPLANTE.

LA VENTAJA ESTRIBA EN LA CONSERVACION DE LOS ENVASES.



La mañana era agradable. El sol venía dando vuelta por el cinturón de la Ciudad. Corría el año 1844. Habían acabado de matar al Gral. Marcelino Sosa en una avanzada sobre la playa de la Aguada. El héroe había tenido estas últimas palabras: "¡Compañeros, salvad la Patria!."

Una angustia imposible de contener subía desde los corazones a las caras. El aire venía cargado de sacrificios.

Será imposible soportar ésto!. Doña Juana Ortega de Hidalgo acompañó las palabras con un movimiento pesimista. Iba por el caserón familiar de piezas espaciosas, rematadas arriba por anchas vigas oscuras. El patio estaba claro; con su aljibe, con su piso de losas grises y anchas, con sus macetones que abrían grandes hojas verdes y transparentes, con sus mosaicos azules y blancos por las paredes.

Aguantaremos. Todo preferible a la tiranía. Y después de una pausa Don Pedro Hidalgo, reaccionó vivamente: Y que no te oiga más decir eso. Tenemos que triunfar. Sacó su caja de rapé, y con la pinza de los dedos tomó un polvillo y aspiró profundamente.

Montevideo relumbraba en las casas blanqueadas, de una planta, algunas con sus miradores en las azoteas bajas, el juego del hierro en las escalerillas y en las barandas de los balcones, y en las rejas de las ventanas. Montevideo estaba triste, oprimida en el asedio, necesitada de víveres y de armas. Los hombres se multiplicaban en el valor y la voluntad. El más puro sentido de Patria que haya existido los unía y vigorizaba.

Sonaron a rebato las campanas de la Iglesia Matriz, y toda la Ciudad se conmovió. Se oyeron distantes toques de clarín que agujereaban el cielo purísimo. Un murmullo de pueblo que se precipita repercutió bajo los techos macizos y luego, disparos de artillería. Pasaron hombres corriendo por la calle.

Otra vez en la muralla. Y Don Pedro Hidalgo, tomó precipitadamente su galera, y con una fuerza mayor que la de sus años,

con su bastón-estoque, salió a la calle, a mezclarse con los que se dirigían a la brecha.

—Rosa.

—Siñola.

—Y el Niño?.

—Sigulo en il entlevelu.

—Hijo mío. Nuestra Señora lo guarde! Y Doña Juana levantó las manos de creyente resignada, en alto.

La negra Rosa se persignó y reverenciosa la trató de calmar con estas palabras: —Discuide amita, el nenglu Ciriaco tamé lo gualda.

El Gral Paz había reforzado las murallas y creado trincheras Todos los vecinos pusieron sus brazos. Las baterías tenían cinco cañones y cientos de pechos. Las piezas que habían estado enterradas por la boca, en las calles, fueron desenterradas y puestas al servicio de la defensa. Más de una explotó matando a sus valerosos artilleros.

Las campanas de la Matriz seguían tocando a rebato. Se oían las descargas. Sobre la muralla crecía una cresta de fuego y de humo. Los hombres luchaban con las más variadas indumentarias, las caras movidas de gestos enérgicos, las bocas llenas de gritos y de voces de valor; cargaban las piezas, se movían entre escombros y heridos. Una bandera sostenida en la muralla se abría en el aire

encendido. Cerca un hombre muerto: el abanderado. Ahora la muralla la sostenía, como una inconmovible abanderada.

Dando grandes voces un negro motudo andaba entre los combatientes buscando a alguien, sin apreciar el peligro que corría.

—Amitu Maltín. Seguía removiendo los ojos saltones, y moviendo aquellas manazas oscuras: —Maltinsitu.

Un sargento bigotudo, con una mata de pelo lacio sobre un costado de la frente le gritó: —Ya sós libre negro. ¡Qué amo ni qué amo!.

El negro ni lo oyó. Seguía buscándolo. Lo había tenido cerca, desde el principio del ataque. El joven Martín Hidalgo tenía 18 años, un pelo negro brilloso en ondas, y un entusiasmo patriótico que lo levantaba del suelo.

VACAS TUBERCULOSAS



Si tiene en su chacra vacas tuberculosas conspira contra su salud y la de los suyos. Aplíqueles una gota de tuberculina en un ojo y a las 24 horas la reacción, si la hay, le indicará que su animal está enfermo. En este caso el ojo tratado tendrá una secreción purulenta.

Niñu Maltín Y se ponía una mano sobre los ojos, de visera, frente al sol. El muchacho fué de los primeros en acercarse al peligro. Las mujeres desde los balcones, desde las bocacalles, desde detrás de los combatientes miraban la lucha. De extramuros, los cañones seguían dando lengüetazos de llamas. Un batallón de negros ciudadanos, libertos desde el 42, convertidos de esclavos en soldados, peleaba indesmayable, reluciendo los blancos dientes. Haciendo fondo a la lucha se entusiasmaban en su jerga con esta canción:

Semu nenglu lindu
Semu Vetelanu
Y cum milicíanu
Quiliemi piliá
Pue sabi haci fuegu
Y fuegu, avanzandu,
Pu la Libetá. (1)

Las mujeres terminaban por meterse entre los defensores, y ayudaban a transportar o vendar provisoriamente a los heridos. Todos constituían una gran familia.

Amitu. Y desparramando su voz gruesa y a veces aflautada, entre todos, agregaba: Maltín.

El Cnel. Pacheco y Obes en persona, había estado observando el desarrollo del sitio, y a costa de gran audacia quiso escarmentar a los atacantes. Se sintió un redoble de tambor y cascos de caballería. Los jinetes, hombres jóvenes, armados de sables llegaban a

(1) Canción negra citada por Ildefonso Pereda Valdés en "Negros esclavos y negros libres".

quinientos. Las palabras del Cnel. Pacheco y Obes fueron terminantes: "Hay que dejarse matar antes que caer prisioneros. Ya se sabe lo que es eso". Enderezaron los caballos hacia una de las salidas al campo. Pasaban cerca de los combatientes animándolos con su presencia. El negro Ciriaco removía los ojos entre tantas patas y tantos brazos armados. De pronto clavó los ojos en un jinete. Era él. Siempre dispuesto. Corrió metiéndose entre los caballos.

—Maltincitu, pale.

—Quédate Ciriaco. El joven le hacía ademán de que obedeciera, pero era la primera vez que el negro se negaba. Seguía corriendo hasta que lo alcanzó.

—Te ordeno que te vayas.

El negro sin responder se prendió como pudo a la montura y al lomo del animal.

—Qué vas a hacer? Con su caballo al trote, Martín medio vuelto, veía sorprendido treparse al negro. —Vamos negro, está loco!.

Por fin estuvo sentado en el anca, agarrándose al borde de la montura, sonriente.

—Y ahora?.

—Piliaremu junto.

Y fué inútil. Cuando dieron la orden y los quinientos jinetes salieron como una tromba, el negro iba prendido a lo araña. Tenía buen cuidado de no trabar los movimientos de Martín. El había conseguido al pasar un machete pesado, y empujaba al viento sacando la cabeza detrás del muchacho. Era temeridad aquello! Caer vivo



Cuando las tropas de carretas, medio de comunicación de antaño, hacían alto para pasar la noche, la peonada y los pasajeros se reunían alrededor del fogón; comían, se contaban cuentos, sobre todo de luces malas y de aparecidos, y si no se temía un ataque por parte de los indios, se tocaba la guitarra y se cantaba. Esas eran las "veladas del fogón".

signfcaba tortura y muerte. Un solo hecho dará idea de esta realidad: "El Mayor Jacinto Castillo fué cortado en pedazos" (2)

Sorprendido por aquella arremetida, el ejército rosista, trató de apuntar los cañones a esta correntada de hombres y caballos. No le dieron tiempo. Fué un verdadero entrevero. Relucían los sables. Cegaban los fogonazos de pesadas pistolas. Se peleaba a brazo desnudo. Los caballos metían los pechos entre las bocas de fuego, entre las cureñas levantando las manos.

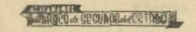
Martín estaba como una joven furia desatada. El penacho del pelo negro, abierto. Los músculos marcados en el esfuerzo, sujetando las bridas y esgrimiendo el sable. El negro atrás en ancas era una sorpresa negra y terrible. Machetazo que daba, hombre al suelo. Tenía un grito de selva africana, salvaje y caliente.

—Dele mi amu, juelte nomá.

—No aflojes negro.

---

(2) Episodio relatado por el Capitán oribista, Pedro Toses, en la pág. 101 del "Sitio de Montevideo", de Wright.



Habían logrado dar vuelta algunos cañones y barrían a los jinetes enemigos y a sus propios compañeros. La bandera de la Libertad, desaparecía entre nubes de pólvora. Gritos de dolor, y blasfemias, y aullidos, y gemidos, y palabras blandas de lágrimas, y voces perdidas en la sangre y relinchos.

El negro dejó de machetear. Notó que el joven Martín se bamboleaba aflojando los brazos.

—Qui lian hechu?.

Y el muchacho respondió débil: —Nada. Intentó restablecerse en los estribos, levantar el brazo armado, y se volvió a aflojar. *Hubiera caído del caballo si no lo recoge en su brazo nervudo el negro.* El muchacho estaba pálido. Del pecho, cerca de un hombro le salía sangre. Lo estaba sosteniendo y se vió atacado. No túvo más tiempo que de inclinarlo sobre el cuello del caballo, sosteniéndolo con una mano, y defenderse con la otra a machetazos, desesperadamente. El caballo se movía a su voluntad, por instinto. Logró salvar el peligro. Los jinetes estaban logrando dispersar o aprisionar a los enemigos. Habían silenciado las bocas de los cañones. Se colgó el machete de la muñeca. Acomodó a Martín entre sus brazos, y tomó las bridas. Picó espuelas y se metió por un claro de combatientes. Seguía desmayado y perdiendo sangre. Apartado algo de la *refriega, le sacó el pañuelo y le taponó la herida.* No pensó si lo tomarían por cobarde, o prófugo. Apretó al animal con las rodillas se inclinó hacia adelante lo que pudo, afirmó al herido contra su cuerpo, y enderezó a la Ciudad. Allá atrás ganaban los suyos.

—Semu patliota.

Abrieron. Entró el negro de a caballo con el joven en brazos. De aquel conjunto fundido de hombres y de bestia, salía un vaho acre de sudor y de sangre.

—Mediu muelticitu.

Lo recogieron otros patriotas, y fué llevado al hospital de primera sangre, instalado en la que fué casa de Melchor Pacheco y Obes.

Salvó milagrosamente.

"HACERLE LA CRUZ"

Al que muere se le entierra; ya no cuenta entre los vivos; se ha ido para siempre; lo postrero que se hace por él es la cruz que se coloca en su tumba; eso significa que ya no ha de volver, pues nadie vuelve del otro mundo.

Así para el gaucho "hacerle la cruz" a una cosa cualquiera: una amistad rota, un caballo extraviado o robado, una esperanza frustrada, era considerarla definitivamente perdida, tan perdida como si estuviera muerta. Por eso "le hacía la cruz".

CONTRALOR de la LECHE

en los laboratorios de recepción antes de ser pasteurizada.

El ideal en materia de leche es abastecer a las poblaciones de una leche pura, limpia y sana.

La leche que está más cerca de ese ideal es aquella que proviene de: a) vacas sanas, b) tambos limpios, c) ordeñe higiénico y enfriamiento inmediato. d) control veterinario permanente, e) examen cito-bacteriológico, f) transporte inmediato al consumidor, g) examen médico periódico del personal comprediendo: examen clinico, radiológico y serológico.

Solamente así se podría obtener una leche cruda certificada apta para el consumo. Es casi imposible obtener una leche que reúna esas condiciones por los siguientes factores:

Los tambos tendrían que estar situados en el Departamento de Montevideo con el fin de que el transporte fuera rápido.

La producción de los tambos del departamento no alcanza ni a la décima parte del consumo. Aún suponiendo que fuera posible la instalación de tambos en el departamento como para abastecer a toda la población y que reuniera las condiciones arriba enunciadas habría que venderla a un precio que solamente estaría al alcance de un reducido número de consumidores.

Suponiendo una leche de ese tipo ¿daría absoluta garantía como para ser consumida cruda?. La mayoría de las enfermedades infecciosas del ganado vacuno mientras están incubando su enfermedad no dan síntomas clínicos evidentes como para despistarlas y es precisamente en ese período de incubación que su trasmisibilidad al hombre es más fácil

Es decir pues, que a pesar del control veterinario es factible que se ordeñen vacas que están incubando una enfermedad, la cual se pondrá en evidencia varios días depués. Mientras tanto esa leche ha sido ya consumida con los riesgos que es fácil suponer.

Ante la imposibilidad geográfica económica y teniendo en cuenta esta falta de garantía de la leche cruda es que se ha implantado la pasteurización.

Los americanos del norte que fueron los propagandistas máximos del consumo de leche cruda certificada ya están de vuelta porque se han dado cuenta que en el abastecimiento de leche en las ciudades populosas solamente la pasteurización, da las garantías necesarias y es así que en las principales ciudades de Norte América la pasteurización es obligatoria.

La pasteurización no elimina la higienización previa; porque no convierte la leche mala en buena. Tiene la enorme ventaja de mantener las buenas condiciones del producto siempre que el análisis previo a dicha operación demuestre la excelente calidad inicial de la leche. Por eso hay que someter a la leche destinada a pasteurizar a rigurosos exámenes: físico, químico y bacteriológico.

Primer problema: ¿Dónde se efectúa ese contralor, en el centro de la producción o en el control de recepción? (Usina).

No debemos oponer un control a otro, ambos se complementan, el control en la Usina se hará diariamente; el control en el tambo se efectuará periódicamente.

Contralor en la Usina. Un buen contralor en la Usina evita que se pasteurice leche que no reuna las condiciones exigidas en la ordenanza. Además es posible darse cuenta por los distintos exámenes que se efectúen, prueba de Skar, sedimento al filtrado, etc., de si el productor tiene suficiente cultura láctea como para producir una leche higiénica.

Por la experiencia adquirida en el contralor de leche, podemos decir que hay a veces demasiada ignorancia entre algunos produc-

tores. En todos los países es una preocupación constante la educación del productor.

Si no se salva esa primera etapa habrá siempre un porcentaje grande de leches malas y de ahí el promedio elevado que se registra en las cifras de decomisos.

Existen también buenos tamberos concientes y orgullosos de sus tambos y de sus vacas los cuales merecen que esa leche producida en óptimas condiciones higiénicas se les pague a mejor precio que la leche de inferior calidad que proviene de tambos en los cuales no se empléan las más elementales reglas de higiene.

Es necesario intensificar la propaganda hasta lograr inculcarle al productor las nociones de higiene fundamentales para producir leches de la calidad higiénica deseada.

La pasteurización de la leche, además de las ventajas que hemos enunciado; en nuestro medio, tiene otra muy importante y es que se ha logrado la concentración de toda la leche que entra en Montevideo en dos grandes Usinas. Fácil es darse cuenta de las ventajas de la centralización. **En esa forma el número de litros que se puede fiscalizar es muy superior al que se lograría intervenir si no existiera centralización.**

Ningún contralor puede ser eficaz sino hay centralización (Peluffo).

A los procedimientos de exámenes a utilizarse en el control de admisión debe exigírseles: exactitud, simplicidad y rapidez.

Prueba del alcohol. Esta prueba se efectúa **tarro por tarro** mezclando partes iguales de leche y alcohol a 70 grados. La ordenanza exige que no debe coagular. Las leches frescas con una acidez (Dornic) entre 15 y 20 grados no coagulan. El rol del alcohol es favorecer la acción precipitante del ácido láctico ya formado. Si hay coagulación aún cuando fuese en coágulos finos pulverulentos es

---

HERRAMIENTA ESPECIAL PARA PERFORAR LADRILLO

Puede hacerse económicamente esta herramienta, con un pedazo de tubo de hierro galvanizado, haciéndole punta como indica la figura.



Obsérvese que uno de los extremos del tubo se ha afilado en forma de taladro, cortando un extremo *a un ángulo de 45 grados*, mientras que en el lado opuesto se hace un corte oblicuo, o bisel, con una lima plana para formar una orilla cortante. Durante su uso se recomienda dar un ligero movimiento giratorio al perforador, en cada golpe del mazo para acelerar la perforación.

decomisada. En invierno debido a las bajas temperaturas las leches llegan en buenas condiciones, la prueba del alcohol confirma esta suposición pues a pesar de efectuarse **para todos y cada unos de los tarros** el número de litros decomisados es escaso.

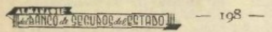
Todos saben la importancia que tiene el factor temperatura en el desarrollo de la flora microbiana de la leche. Si tenemos en cuenta la constitución química de este producto: proteinas (Lacto-albúmina), lacto-globulina, caseinógeno, etc.) hidratos de carbono (lactosa) etc., vemos que este líquido ofrece un inmejorable caldo de cultivo el cuál es favorecido por la temperatura.

El productor debe saber que las leches que lleguen a la Usina a temperaturas por encima de 18 grados son leches de fácil desarrollo microbiano y que la multiplicación de gérmenes en estas leches aumentará paralelamente a la temperatura.

Leches que llegan a la Usina a 20, 22 o más grados debemos suponer que no han sido enfriadas después del ordeñe y que deben tener posiblemente un alto tenor microbiano.

La prueba del alcohol aprecia de una manera indirecta el tenor microbiano de una leche. Como dijimos la prueba del alcohol pone en evidencia la acidez de una leche; pero esta acidez es fruto del desdoblamiento de la lactosa en ácido láctico, desdoblamiento que es producido casi exclusivamente por la flora microbiana de la leche al producir la fermentación de la lactosa. Y esta acidificación será tan abundante y rápida cuanto mayor sea el tenor microbiano de una leche.

Vemos pues como esta sencilla prueba (a la cual no se le da toda la importancia que merece) elimina, en forma rápida (se efectúa en 20 segundos) las leches malas que tienen alto tenor microbiano impidiendo así que se pasteuricen leches que no reunan las



condiciones exigidas por la ordenanza. Esto lo hemos confirmado repetidas veces; pués efectuando la prueba de la reductasa a leches *que habían coagulado al alcohol* en todas se producían la reducción antes de las dos horas y en la mayoría antes de media hora.

Esta prueba se realiza en la Usina por personal idóneo que efectúa miles de pruebas al día y que tiene "muy hecho el ojo" para poder distinguir aún los finos coagulillos que demuestran la presencia de una acidez incipiente pero traicionera.

Si los productores quieren evitar que su leche sea decomisada deben efectuar con toda higiene el ordeñe y luego enfriar inmediatamente dicha leche. Si esas dos operaciones, ordeñe y enfria*miento han sido efectuadas correctamente* esa leche *llegará* a la Usina en perfectas condiciones y no tendrán decomisos por coagular al alcohol.

En enero y febrero de este año los decomisos por coagulación al alcohol alcanzaron la cifra de 370.000 litros lo que representa un valor superior a $ 20.000.

Aparte de la pérdida individual que representa para los productores afectados por dichos decomisos, debemos tener en cuenta que esos miles de litros representan la pérdida de una verdadera riqueza nacional que se produce anualmente al llegar el verano.

Hay que reconocer que los productores luchan con grandes dificultades para el enfriamiento de la leche pues la mayoría de las enfriadoras que funcionan en los tambos utilizan el frío del agua de los pozos manantiales los que en verano están a una temperatura que oscila entre 16 y 18 grados. Creo que podría intentarse solucionar este problema instalando por vía de ensayo una enfriadora a compresor en una de las estaciones por ejemplo Cardal o 25 de Agosto que tendría por objeto enfriar la leche de esa zona y sobre todo la de aquellos productores que sufran decomisos por coagular al alcohol.

Si ese ensayo diera resultado se irían instalando enfriadoras de ese tipo en lugares estratégicos a lo largo de la cuenca lechera.

REPOLLO RELLENO

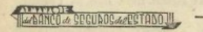
Se sancocha un repollo grande, se deja enfriar, se parte por el medio y se le pone el relleno resultante del batir de seis huevos con queso rallado, pan remojado en leche, perejil, orégano, aceitunas sin carozos, pasas y jamón. Una vez bien unido el relleno y duro, se pone en el repollo una camada de relleno y otra de repollo, continuando hasta terminar. Se ata con un hilo y se pone a cocer con manteca y agua en una cacerola con fuego encima. Se hace una salsa con una cucharada de manteca, se le agrega leche y harina y se le ponen guisantes, patatas cocidas y tres huevos. Cuando queda como crema espesa, se cubre con esta preparación el repollo y se pone al horno para que se dore.

Prueba del sedimento al filtrado. Diariamente se efectúan en la planchada de la Usina, numerosas investigaciones de suciedad.

Observando el filtro de algodón después de haber efectuado la prueba se pone en evidencia los variados cuerpos extraños al sedimento. En esta forma catalogamos a los tambos: de limpios o sucios.

No es necesario poseer tambos modelos ni costosas instalaciones para producir leche limpia. Se necesita eso sí, una constante vigilancia de todas las operaciones del ordeñe por parte del capataz o dueño del establecimiento. **Manos limpias, galpón limpio, ubres lavadas, higiene de los utencilios y filtrar bien.**

La práctica de enviar los discos desecados y fijados al productor es eficaz; comparándolos es fácil darse cuenta si un productor mejora la higiene del ordeñe.



Prueba de Skar. La prueba de Skar *realizada en leches de mezcla* nos permite poner en evidencia leches con sangre.

"Es aventurado diagnosticar en leches de mezcla otro tipo de *sedimento*" (*Castelo*).

Al principio se utilizó esta prueba en el tambo, en leches individuales para investigar sedimentos patológicos, sangre, pus, etc., en estos tipos de leches realizada la prueba para cada vaca es posible, si la extracción de la muestra ha sido correcta identificar los animales enfermos los cuales apartamos de la producción. Por eso dicha prueba tiene un valor profiláctico enorme, pues permite localizar las vacas enfermas e impedir así que leches patológicas sean mezcladas con leches que provienen de animales sanos.

Es precisamente de ese material (sedimentos patológicos de leches individuales) que se parte para la investigación microscópica, previa coloración del frótis por el Grahan o Zeihl, para siembras en medios de cultivos especiales y finalmente para la innoculación al cobayo.

Conaprole tiene organizado un servicio de laboratorio volante y en cuanto a un productor al que se le ha efectuado la prueba Skar da resultado positivo se le envía inmediatamente al servicio volante con el fin de investigar el sedimento y aislar al ganado enfermo de la producción.

En la Usina se realizan diariamente no menos de cuatrocientas pruebas de Skar.

Para sensibilizar la prueba y hacerla aún más rigurosa se toma la muestra de la capa de crema, pues es en esta zona donde se encuentran los glóbulos rojos que han ascendido con los glóbulos de grasa.

Creo que esta sensibilización no es necesaria pues la sangre

TRINIDADES

Tres cosas deben cultivarse: la sabiduría, la bondad y la virtud.
Tres deben enseñarse: la verdad, la industria y la conformidad.
Tres se deben amar: el valor, la caballerosidad y el desinterés.
Tres se deben gobernar: el carácter, la lengua y la conducta.
Tres se deben apreciar: la cordialidad, la bondad y el buen humor.
Tres se deben defender: el honor, la patria y la familia.
Tres se deben admirar: el talento, la dignidad y la gracia.
Tres se deben aborrecer: la crueldad, la insolencia y la ingratitud.
Tres se deben perdonar: la ofensa, la envidia y la petulancia.
Tres se deben imitar: el trabajo, la constancia y la lealtad.
Tres se deben combatir: la mentira, la farsa y la calumnia.

no desaparece en la leche agitada y hay autores que aconsejan el agitado previo a la toma de muestra, en cuyo caso el decomiso debe hacerse por la constatación del simple indicio de sangre.

Como dato estadístico interesante mencionaré que en los meses de abril y mayo de este año fueron decomisados en una sola Usina 80.000 litros de leche, por Skar positivo.

Hemos tratado de esbozar en una forma sintética las diversas *pruebas que permiten controlar una leche del punto de vista higiénico*, del conjunto de las cuales se puede concluir que perfectamente realizadas y coordinadas impide la pasteurización de leches no aptas para el consumo.

Las cifras elevadas de decomisos tanto para la prueba de Skar como para coagulación por el alcohol demuestra en forma evidente el celo con que desempeñan sus funciones los técnicos municipales.

Los cargos Técnicos del Servicio Oficial del Contralor de Leche por una disposición de la División de Higiene del Municipio deben ser llenados por concursos de oposición; de acuerdo al último concurso realizado, se integró dicho personal técnico con siete médicos y un agrónomo.

Dr. M. Arias Bellini



COMO GUARDAR COMODAMENTE UN CEPILLO Y UNA RASQUETA EN UN POSTE DE LA CABALLERIZA

PARA GUARDAR UN CEPILLO, RASQUETA Y OTROS IMPLEMENTOS COMVENIENTEMENTE Y A MANO, CERCA DEL BOX, EL CHACARERO PUEDE USAR UN BOLSILLO HECHO CON UN PEDAZO DE CUBIERTA DE AUTOMOVIL, ESTE SERA' CLAVADO EN EL POSTE QUE DIVIDE DOS BOXES CONTIGUOS.



Así es, dijo mi amigo —es decir: mi amigo, no es la palabra— Tan rico como es nuestro idioma y no tiene el vocablo que designe con propiedad al que esté en la mitad justa de la línea, que separa al amigo del simple conocido. Bueno, "el tipo ese", repitió —Así es, y Vd. rellenará las lagunas que mis amnesias parciales producen en el relato. Fantasía y capacidad, tiene de sobra para nivelarlas— *me arguyó; antes de pedirme dos pesos prestados...*

Y ahí va el cuento, sin cubrir las escoriaciones de su terreno. Me limitâré a rellenarlas con puntos suspensivos (...)

El avisado e inteligente lector —y conste que no voy a pedirle dos pesos—, cubrirá con su rica imaginación los espacios vacíos.

Y ahora habla nuestro hombre:

....

Solía llegarme —comenzó— hasta un pueblo cercano, a visitar a un amigo, que al fin se fué. Del pueblo, o de mi ...... Seguí llegándome sin embargo a aquél. La fuerza de la costumbre. Somos; los hombres, animales que nos repetimos, o "bumerangs" de movimiento continuo .....

Bajaba yo del tren y tomaba siempre la misma calle para ir hasta una cantera abandonada. A divertirme, haciendo "patitos" *en el agua que la llenaba. A divertirme, con los círculos concéntri*cos que hacen las piedritas en la superficie líquida (...) "Chiflado", decían los habitantes del pueblito, al fin sabedores de mi distracción. Si hubiese ido al tirar al blanco, para afinar la puntería que da ventaja en un duelo, de liturgia social, o criollo, se me hubiera considerado, con certeza un tipo normal.

....

Un día tomé por otra calle. Más desierta. Tal vez para evitar el asaeteo de mil miradas que esperaban mi paso ..... ¡Los normales! En mi pasaje descubrí una casucha. A medias de piedra, a medias de tablas. En ella; un hombre, un busto de hombre .... *Con el marco de la ventana; un cuadro, un gaucho de Blanes.* A la segunda o tercera pasada, me interesó. Crucé una porterita abierta y me acerqué a la ventana. Me dió con las hojas de ésta, en las narices. Mal educado el hombre ..... *¿Cuál hombre? ¿El o yo?*

Los dos. Yo, por meterme donde no me llamaban. El, por la brusquedad de su acción. Tuve tiempo de percibir que era trenzador de cuero crudo. Por lo menos trabajaba con tientos. Esto me dió una idea ...

Volví a insistir, esta vez metiendo el brazo para impedirle cerrar .....

—Oiga le dije sin saludar— necesito un trabajo serio de trenzado.

—Vay'ande Bocalando —me replicó con voz y gesto agrios.

Bocalando era el pulpero principal del pueblo. Alguna vez con aquel amigo, habíamos tomado allí un copetín y me había extrañado de ver expuestas en una vitrina muestras de trabajitos en cuero de esos que se venden a los turistas. Miniaturas de bozales boleadoras y otros chirimbolos.

—Bocalando no me entendería —le dije— necesito algo especial. Un cabestro redondo, de doce tientos .....

Se me quedó mirando fijo.

—¿Redondo?— ¿Doce tientos? .... —Tiene razón. D'esto no puede entender el gringo ese. Dentre ....

Ya "estaba el chivo en el lazo". Francamente, yo no entendía más que Bocalando, de trenzados. Lo dije al azar. Lo poco que pude llegar a saber, y me olvidé luego, me lo enseñó el mismo.

Entré. La habitación, fuera de los relieves de cuero, condecía con el orden y la higiene. —Hombre pulcro en el vestir. Aseado — Un catre con la cubierta prolija, de un poncho patria. Un cajón hacía de mesa de luz, uno más grande oficiaba de mesa. Una banqueta con los avíos de trenzador, bien sencillos: Leznas, "fillingos", tientos y trozos de cuero crudo. Sobados y brutos. En un caballete rústico; un recado decente. Sin duda, el del moro criollo, muy gordo, que tenía a pesebre en una elemental caballeriza aledaña.

....

Fuimos haciéndonos amigos. Dejé de ir a la cantera. Sabía

leer y escribir, llevaba sus cuentas con Bocalando, en una libreta ordinaria, "de a vintén" .... Conocedor el hombre, de cosas de campo. Mucho; de cualquier cosa que le preguntara al efecto, me contestaba preciso .... De maderas: del timbó a la aruera. De yu-



yos: sabía más que un curandero indio. De animales: toda la fauna criolla, desde el coatí al yaguareté ... De bichos: desde la abeja silvestre al mamboretá. Un Fabre agreste. Una vez, columbré fama y dinero, con un libro. Con muchos libros. Bastaba trasladar

---

CONSERVACION DE LIMONES Y CIDRAS

Ante todo, séquese bien arena cerca del fuego o en un horno; luego envuélvase cada limón en papel fino. Dispóngase en una caja una capa de arena de unos 5 centímetros de espesor, colóquese encima una capa de limones y váyanse alternando capas de arena y de limones, hasta dejar llena la caja.

Se aconseja que se froten enérgicamente los limones con algodón empapado en parafina líquida, después envolverlos en papel de estaño y por fin envasarlos en cajas de hojas de lata.

lo suyo al papel. Mi bohemia y mi mala memoria quebraron la intención.

(...)una botella de caña paraguaya añeja. Con ella intacta, haciendo un tremendo esfuerzo de voluntad, llegué, contento (...) sin decirle palabra tomé su vaso limpio y llenándolo se lo alcancé. Lo tomó como un autómata. La olió con fruición. Inició la parábola hacia los labios. La detuvo antes de tocarlos con el vaso. Violentamente arrojó éste por la ventana ....

—¿Quiere comprarme? —roncó con voz extraviada— Quiere "haserme" hablar!...

—¡No!— le repliqué, enérgico, y tiré la botella por el mismo sitio. Imperativo contagio mental, sin duda.

Me miró a los ojos fijamente.

—¡Ha' ser verdá!... Parese leal, aunque se me'hace qu'está misturao con gringo.

—No estoy "misturao" — le repliqué. Soy gringo, y soy criollo. Bien separado, como dos postes unidos sólo por el alambre.

—No l'entiendo, pero, así ha'ser... y bea nomás, le boi a contar...

(...) supe ser hasendado. El "Cebollatí", bañaba muchas cuadras'e mi campo. Bien poblao. Hasienda criolla. Marchaba a l'antigua. Prefería bagar. Adentrarme n'el monte. M'embrujaba la naturalesa. Aprendí'e los bichos y de las plantas (...) hallaba cosas

machasas. Un día dos ojos negros, grandes, con'una lus llena'e misterio (...).

Era hija' unos monteadores. A los do'tres beses, l'ofrecí l'anca'e mi saino negro. Cria'e los de Galarsa (...) —e dijo SI, pero denante *pasando por el "sebil" y por l'Iglesia* (...) No sabia ler ni escrebir, pero había estao en Montevido'e servisio (...) y así jué: por jués y cura. La dentre'n mi casa (...) pura amigaso pura...

Aquí me sonreí, pronunciadamente. —Me hundió la mirada hasta el pecho y me interrogó sordamente, tuteándome, signo de enojo.

¿Por qué te ráis? No crés?...

—Creo —respondí— La sonrisa responde a su glorioso recuerdo...

—No l'entiendo, pero así ha'ser! (...) —Curiosa la mujer. Tuita la casa relusía com'ascua'e coronilla bien prendida (...)

N'una ocasión, en la pulpería, ande yo no solía dir, me alcansaron un *vaso'e caña (...) pa qué mi Dios! (...)* dentraba borracho a mi casa. Los "ojos negros" me miraban fijo... hasta l'alma Sin lágrimas, sin'enojo. Con pena. Dulces. Me hasía yo mesmo, juersa pa no tomar..Al otro día mi saino negro, aquerenciao, me yebaba...

(...) no supe más nada. En redepente se me aclaró. Estaba n'el... hespital, digamos. Me dijeron que hasía años. Que ayí me habían yebao los "ojos negros". Al prensipio, benía'n a bisitarme (...) No jueron más. Pasaron años. Como yo era muy manso, me dejaron tener cuchiyo y demás, pa trabajar los tientos, como áura... Sin saberlo amigaso (...) Tenía plata en l'Administración. Me la dieron. M'empilché. Compré'l moro y el recau. Salí dispasito pa'l "Cerro Largo" (...)

"AGARRAR SIN PERROS"

El rancho de nuestro hombre de campo se encontraba, por lo general, perdido en medio del desierto. La soledad lo rodeaba por todos lados, y con la soledad, los peligros: el indio, el gaucho alzado —cuando tenía malos instintos—, las fieras y mil sabandijas de toda especie.

Por eso, en cada rancho había siempre un cierto número de perros; a estos animales estaba confiada la vigilancia del exterior. Nadie podía aproximarse a una casa, fuese de día o de noche, sin que el sonoro ladrido de los fieles guardianes diese la voz de alarma con sobrada anticipación.

Así tuvo su origen la conocida frase "agarrar sin perros", que quiere decir tomar de sorpresa, llegar a una casa o lugar inesperadamente, sin que indicio alguno haya hecho sospechar dicho arribo.

Bea, amigo: "La guelta'e Martín Fierro" (...) Cái a la mesma pulpería, ande denantes aprendí a chupar (...)

—¿"Eche caña pulpero... Caña'e la güena", del viejo Pancho?...

No. —Me' agarré a los tientos. Yegaba los' negosios. Me rodeaban los paisanos. Me combidaban. Nunca más. Así jui llegando p'acá. Me traiba'l moro, talvés. El hombre es pión'e su destino! Caí ande Bocalando. Me propuso el negosio. El mesmo m'enstaló aquí... Ahí tiene amigo. ¿Sensillo, no!...

No me habló nunca más de su historia, ni yo le pregunté. Cada

vez más interesado, lo hacía conversar sobre todas las cosas del terruño. Sentía que iba haciéndome sabio. Pensaba en el libro, pero nada apuntaba. Un día, empero, después de vacilar un poco, me dijo:

—Cayeron, los "ojos negros"!...

—Aquí— interrogué yo como un sonzo.

—Si, aquí. Antiyer, ya alta la noche. Caíba una helada juerte Los mesmos ojos negros. Dulses. Jóbenes. Le dije que se juera. Ni le pregunté cómo había dao conmigo. Me dijo que se moriría'e frío'n la caye, que tenía hambre (...) Comé, —le dije— Comió. L'acosté y la tapé con el poncho. Yo dormí n'el recao, mal cubierto con esa jerga. Saqué lechiguana. Ya alto el dia le dije:

—Ahora andate... Y se jué.

En dos ocasiones más me hizo el trenzador el mismo relato. En el segundo sólo añadió: —Eya me dijo qu'el campo estaba ayí, qu'era nuestro. Le contesté, que arreglara. Que se lo traspasaba... Que se juera. Y se jué, ya otra bes, alto el día.

Fíjese que me dijo: "Eya", en lugar de los "ojos negros" (...)

(...) la ventana cerrada, la puerta con un vano de luz. El moro criollo no estaba en su caballeriza. Extrañado me acerqué lentamente a la entrada. Ese día, era jueves. El trenzador entregaba, rigurosamente, su obra y recogía sus vituallas para toda la semana, los miércoles...

Entré sin vacilación. Abrí la ventana. La luz invadió totalmente la habitación. El día estaba radiante. A su luz, inquirí todos los detalles. Me pareció una cosa nueva. Vacía. Sin embargo todo estaba en su sitio. Hasta un trozo de carne fiambre en su plato limpio...

Sobre la banqueta del trabajo, clavada con una lezna, una tosca hojita, irregular, bruscamente arrancada de su libreta. Tomé el papel. Con torpes y gruesos caracteres tenía escrita esta frase:

PARA AHUYENTAR LAS MOSCAS

En los animales de trabajo es muy conveniente aplicarles esta mezcla que les procura una tranquilidad propicia y les evita las molestias que producen los insectos:

Petróleo puro	30	gramos
Aceite de oliva	30	"
Esencia de poleo	15	"
Alcohol alcanforado	15	"
Glicerina	15	"
Acido fénico	4	"

También la brea, diluída con cualquier clase de grasa, es un remedio muy eficaz para ahuyentar las moscas de los animales siendo suficiente mojarles las orejas, el cuello y las patas.

—Eya vino— Me jui.

Sin la ortografía del acento: Me juí o me júi? ¿Qué quiso decirme; "me juí con "eya" o "me júi d'eya"?...

—¡Vaya uno a saber?... Me encogí cerradamente de hombros. ¡Adios mi libro!... Adios mi Gloria!

Ahora soy yo, el autor, el que de nuevo habla:

—¿No vale dos pesos más el cuento? —terminó el narrador.

—No, le repliqué duramente; en cerrada, redonda, sonora, negativa...

Me miró con desprecio, escupió de lado y se alejó sin volver la cara, el hombre de los "patitos en la cantera".

El hombre que pudo ganar la fama, y se bebió su vida.

Y nada más...

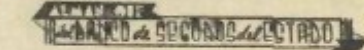
Y ahora, lector amigo. Avisado lector, medita y llena si puedes, los claros. Allí esté tal vez el cuento.

Agustín M. SMITH



Siguiendo las reglas que a continuación se indican, podrían fácilmente los obreros mantener las manos a salvo de accidentes

1 — No portar sortijas en el trabajo.
2 — No portar reloj de pulsera durante el trabajo.
3 — Hacer uso de los desviadores mecánicos para desviar o remudar las correas de las poleas.
4 — Portar guantes gruesos para el manejo de vidrios rotos o de cualquier cosa por el estilo.
5 — No portar guantes en el manejo de las máquinas.
6 — Valerse de cepillos o escobetas para limpiar de partículas metálicas los tornos, taladros mecánicos y máquinas de estampar.
7 — Llevar mangas cortas o, cuando largas, bien arrolladas, en teniendo que manejar las máquinas o andar cerca de ellas.
8 — Calcular con el mayor detenimiento posible las aberturas o espacios cuando se trate de nivelar o ajustar las máquinas, pues se corre el peligro de perder los dedos dentro, debajo o alrededor de materiales de gran peso.
9 — Tener mucho cuidado al aserrar o cepillar madera. Jamás debe ponerse la mano debajo de las guardas o defensas cuando se estén ejecutando tales operaciones.
10 — Portar guantes de hule para el manejo de productos químicos o materiales corrosivos.
11 — Tener mucho cuidado con los dedos y mucha vista en el manejo de materiales pesados, sobre todo cuando se trate de conducirlos en cajas u otras formas de empaque por las puertas, pues fácilmente podrían majarse o despedazarse los dedos en los marcos de éstas.
12 — No descuidarse un solo instante cuando se esté clavando, ni durante el manejo de ninguna herramienta de mano.
13 — En el manejo de instrumentos cortantes, tales como cuchillos, etc., el movimiento debe hacerse en sentido opuesto al de las manos.
14 — Valerse de un torno de carpintero o cualquier otro aparato análogo, cuando se trate de arreglar piezas metálicas.



15 — Emplear vigilancia extrema en el caso de las máquinas o engranajes que estén al descubierto, y colocar en los artificios con que se echen a andar las máquinas, letreros que digan ¡PELIGRO! Mejor aún sería echarles candado a esos artificios.

16 — Tener los brazos y las manos dentro de los vehículos en que se viaje.

17 — Al quitar los fusibles hágase con el aparato destinado para el caso. Al probar las tomas de corriente, hágase con bombillas de alumbrado. Cuando haya que hacer determinados trabajos con la instalación eléctrica, sin que sea posible desconectar la corriente, háganse con guantes de hule o cualquier otro artificio protector. De ser posible desconectar la corriente, es esto lo que debe hacerse.

18 — Al desempacar algo deben sacárseles a los huacales, cajas, barriles, etc., todos los clavos que contengan.

19 — Transportar en vehículos especiales las herramientas agudas, los explosivos y los combustibles, según el caso.

20 — Tener lavabos disponibles en los sitios en que las manos estén expuestas a entrar en contacto con productos químicos o materias corrosivas, para que pueda hacerse uso de tales lavabos en el acto mismo en que por algún accidente se toquen con las manos tales substancias.



Dentro de los hombres de campo, quién más, quién menos, ha visto los destrozos ocasionados por el "taladrillo", insecto técnicamente llamado **Scolytus Rugulosus Ratszeburg**, que pertenece al orden **Coleóptera**.

Historia y Distribución

Este insecto se ha establecido en el Uruguay hace aproximadamente 25 años. Provino de árboles traídos desde Europa. Continente del cual es originario. Su presencia ha sido constatada en: Argentina, Chile, Perú, Brasil, Uruguay, México, Canadá, Estados Unidos, Argelia, España, etc. Podemos calificarlo como cosmopolita.

Daños que ocaciona

Son muchos los árboles afectados por este "taladrillo". Nos limitaremos a mencionar los frutales que más ocupan nuestra atención: Manzanos, Perales, Durazneros, Membrilleros, Ciruelos, Cerezos, Guindos y, en general, todos los frutales llamados de "pepita".

La presencia del Scolytus es denunciada por agujeritos de 1 mm. de diámetro hechos a través de la corteza en cuya superficie notaremos una cantidad más o menos grande de aserrín (resíduo de las depredaciones del cascarudo) y muy frecuentemente también gotas de goma dura emitida por el vegetal para su defensa orgánica. Los agujeritos de referencia suelen presentarse en tal número que trastornan la fisiología de la planta al impedir la normal circulación de la savia descendente. Esas anomalías traen como consecuencia un debilitamiento general del vegetal, seguido por marchitamiento y amarilleamiento del follaje y por fin sobreviene la muerte. Pero debemos hacer la salvedad de que muy raramente el "taladrillo" es causa primaria de la muerte del árbol.

Los árboles elegidos por las hembras, salvo especiales condiciones, para poner sus huevos, son los débiles o insanos, debido a factores tales como: inclemencias del invierno, ataque de cochinillas, ataque de otras especies de taladros, enfermedades fungosas, sequías, exceso de humedad, malas condiciones del suelo, daños mecánicos, vejez, etc.

También puede suceder que un árbol vigoroso sea el elegido para oviposturar, lo que se debe a que cerca o en el predio donde se halla este árbol existe una gran infestación de Scolytus.

Biología, descripciones y costumbres

Durante el invierno el "taladrillo" se encuentra en estado de larva. Llegada la primavera se transforma en pupa, para luego aparecer como adulto. Los adultos, una vez maduros, se aparean. Fecundada la hembra, al poco tiempo, está en condiciones de poner sus huevos, lo que hace en una pequeña camarita que no es más que una corta ramificación de la galería materna. Esos huevos hacen eclosión aproximadamente a los 5 días (en la estación cálida), para originar pequeñas larvitas blanco-rojizas. Las larvas, a su vez, construyen sus propias galerías, las que siempre se hacen entre la corteza y el **cambium** (excepto para salir al exterior), alejándolas divergentemente de la materna. El estado larval dura más o menos 25 días, después de los cuales pasan a ninfa y 10 o 15 días más tarde se transforman en adultos. Si el adulto es macho hace galerías sin ramificaciones; si hembra hace pequeñísimas ramificaciones necesarias para depositar sus huevos. Las hembras cuando van a depositar sus huevos en otro árbol, tratan de que éste se encuentre debilitado por algunas de las causas predichas. Encontrado el árbol, busca un lugar propicio para actuar, el que puede ser una depresión del tronco o ramas. Las galerías maternas tienen una longitud que oscila entre 5 y 7 centímetros y corren paralelamente con el eje central. Las galerías larvales a medida que se alejan de la materna van ensanchándose y divergiendo gradualmente.

Los adultos del Scolytus o "taladrillos" son unos cascaruditos

muy pequeños con un largo de 2,4 mm. y alrededor de la mitad de ancho. Son de color negro con puntuaciones en las alas superiores. Estas en su extremo son de coloración rojo débil. La cabeza es bien notable, sus antenas tienen 7 segmentos y están terminadas en maza. Las alas de los adultos están bien desarrolladas y provistas de capacidad como para transportar al insecto a distancias considerables. Los adultos hembras cavan sus galerías tal como lo dijimos, depositando en ellas de 30 a 50 huevos. **Los huevos** son pequeñísimos, esféricos en su forma y blancos en su color

Las larvas motivadas por la eclosión de los óvulos fecundados, cuando bien desarrolladas tienen 3 mm. de largo, son blanco-rosadas, con un ligero alargamiento inmediatamente detrás de la cabeza. Tienen las mandíbulas diferenciadas a simple vista, por la coloración parduzca que presentan. Cuando maduras construyen la llamada *cámara ninfal, en la que pasarán unos días de letargo* relativo para metamorfosearse en adulto.

El número de generaciones anuales debe oscilar entre 2 y 6 No conocemos el número exacto.

Procedimiento de lucha

Indudablemente pocas veces se ha luchado con tanta dificultad para combatir un insecto o prevenir sus ataques. A pesar del empeño que se ha hecho empleando diversas substancias que se apliquen sobre las zonas afectadas, no se ha dado con una que sea absolutamente recomendable, pues las más eficaces terminan con *el insecto y... también con el árbol. Nosotros daremos a conti*nuación los procedimientos que creemos más prácticos y eficaces sin ocasionar destrozos al vegetal.

1. — Sin duda la forma más correcta, en este caso, para impedir o atenuar los daños que ocasiona el "taladrillo" es el empleo de todo aquello que vigorice a la planta. Arboles que están en mal estado, enfermizos, deben tratarse con insecticidas si tienen otros insectos (cochinillas, pulgones, taladros grandes), con fungicidas si la causa del decaimiento es o son los hongos, y con un abono fuerte si la causa está en la pobreza del suelo. En este último caso hemos de sugerir el empleo de fertilizantes tales como

PLANTA CARNIVORA

En Carolina del Norte crece abundantemente una planta curiosísima conocida vulgarmente con el nombre de "atrapamoscas". Habitualmente se alimenta de pequeños insectos, a los cuales captura cuando éstos le tocan los "dedos". Y si está muy apurada lleva su capacidad hasta el punto de atrapar y digerir un ratón. Un horticultor que recorría los alrededores de Wilmington en procura de plantas sorprendió a una "atrapamoscas" en el momento de tomar por el cuello a un ratón. Esta planta tiene bastante fuerza para sujetar a su presa y darle muerte.

el nitrato de sodio (Salitre de Chile) o el sulfato de amonio aplicándolos en cantidades que guarden relación con la edad del árbol. Uno y medio a dos y medio kilogramos en ejemplares de 10 años y más o menos, el doble en ejemplares de 20 años.

2. — Un líquido aconsejado por Metcalf y Flint sería:

Aceite mineral liviano	4 litros
Naftalina en escamas	190 grs.

Se disuelve la naftalina en el aceite.

Esta fórmula mata una buena cantidad de insectos.

Otra fórmula está dada por Newcomer:

Jabón líquido	12 litros
Acido fénico	1 litro

Tanto una como otra fórmula se utiliza en forma de pintura sobre las zonas afectadas por el "taladrillo".

3. — Aplicar una gruesa capa de cal sobre el frutal. Esto, si bien no mata a los "taladrillos" en sus galerías, ejerce una acción repelente ante las hembras que quieren poner sus huevos.

4. — Debe procederse enérgicamente ante una rama o árbol muy afectado, es decir, deben quitarse y quemar rápidamente, no esperar que sobrevenga la primavera para hacerlo. Lo mismo debe hacerse con las podas y árboles forestales que se hallen taladrados.





Por el Dr. HERCULES CORTI

Son numerosas las personas que durante el invierno mueren envenenadas por el óxido de carbono, gas tóxico que se desprende mientras el carbón de leña se quema en los braseros comunes, usados *imprudentemente para calentar las habitaciones.*

Este gas no tiene color, ni olor que lo ponga en evidencia y de ahí su enorme peligro.

Cuando los pedazos de carbón combustionan activamente, es *decir, cuando están todos enrojecidos, sin porciones negras que no* arden, se produce el llamado ácido carbónico, gas no venenoso y que, convenientemente comprimido y mezclado con agua, se lo emplea para llenar los sifones de soda comunes y también para preparar bebidas gaseosas. Si este gas que se desprende se acumula en un cuarto completamente cerrado, sentimos una sensación desagradable de sofocación, análoga a la que experimentamos en un recinto cerrado donde permanecen muchas personas: teatros, cinematógrafos y otros locales mal ventilados. Este gas, que forma parte del llamado aire viciado y es el mismo gas que que expulsamos de nuestros pulmones mediante la respiración, sólo nos produce asfixia cuando se halla en una proporción tan elevada que apaga una vela; se encuentra en muy pequeña proporción en el aire.

Pero este gas, al atravesar los trozos de carbones calientes no encendidos, es decir, que no están enrojecidos y conservan el color negro natural, se transforma en óxido de carbono, gas muy venenoso. Cuando en tal estado se activa el fuego, soplando o ventilando convenientemente el brasero, se produce una llamita azul en ciertos lugares de los carbones encendidos: es el óxido de carbono que se quema y se transforma en ácido carbónico. Si el gas *no se quema, se desprende y se mezcla con el aire y lo* fijamos en nuestros pulmones mediante la respiración. Cuando vemos la

llamita azul, no debemos estar tranquilos, pues en otras porciones de los carbones se produce el óxido de carbono que no arde y se desprende, no pudiéndolo notar sino por los efectos que produce en nuestro organismo.

Debemos retener este principio fundamental: **todo brasero que contiene carbones parcialmente enrojecidos, produce constantemente óxido de carbono que envenena el aire.** Coincidiendo con este estado, se siente un olor especial, "olor a carbón mal quemado", que no es debido al gas tóxico sino a otros productos volátiles que se desprenden o se producen durante la combustión del carbón de leña, los cuales no son venenosos. Desgraciadamente, el hombre se acostumbra a los malos y buenos olores y después de un tiem-

no los perciben solamente las personas que entran en la habitación donde quema parcialmente el carbón; el que está al lado del brasero gozando la temperatura agradable, no siente ese olor denunciador del peligro.

Si el desprendimiento de gas continúa, las personas que están en él cuarto cerrado sienten un ligero dolor de cabeza, mareos y un malestar que se intensifica si persiste esa situación, llegándose así a la intoxicación y a la muerte. Antes de llegar a la intoxicación del hombre puede observarse a veces la muerte de algún pájaro, como canarios, etc., que estén en la habitación, desde que los pájaros son más sensibles que el hombre a los efectos del óxido de carbono.

Las personas intoxicadas por el óxido de carbono pueden llegar a darse cuenta del peligro en que se encuentran; tienen plena conciencia, pero sienten cada vez mayor dificultad para caminar. Se arrastran procurando abrir las puertas o ventanas, y estos esfuerzos musculares, al activar la respiración, obligan a inspirar más gas venenoso, acelerando la llegada de la muerte.

También se produce óxido de carbono cuando la combustión de los carbones se efectúa con escasa cantidad de aire, cuando hay exceso de carbón, cuando la combustión se produce lentamente o cuando se cubre parcialmente el fuego con ceniza. En este último caso, la entrada limitada del aire produce la combustión lenta, engendrándose de este modo el gas venenoso.

Si la cocina funciona con carbón y en ella debe dormir alguna persona, se apagará el fuego, introduciendo los carbones enrojecidos en agua mediante las pinzas empleadas para manejarlo. Esta precaución es indispensable.

Si se experimenta frío al acostarse, podrán utilizarse para calentar los pies, botellas o bolsas con agua caliente, arena o ladri-

---

DE ECONOMIA DOMESTICA

Con los puerros y demás verduras que quedan del puchero, hágase un picadillo que se fríe en aceite. Sirve para rellenar el pastel.

Si quedan 1, 2 o más tomates rellenos, póngase en un plato hondo, píquense y echéseles por encima jugo de limón, dejándolos reposar así algunas horas. Se tendrá un "horsd'oeuvre" delicado, con el que se pueden preparar pequeños canapés.

Si se tiene un poco de atún que haya quedado, pisarlo con mostaza, un poco de queso gruyére, y una yema de huevo duro; quedará así delicioso para arreglarlo sobre galletitas saladas y servir con el copetín.

Si ha quedado un resto de arroz cocido, agréguesele un poco de estragón y perejil picados, sal, pimienta, un poco de aceite y vinagre si se quiere algunas aceitunas descarozadas; con esto puede prepararse una mayonesa y se decora a gusto con remolacha cocida y lechuga.

llo caliente, etc., **pero nunca deberá acostarse nadie teniendo en la habitación un brasero con carbones encendidos.**

Si mientras se está lavando hubiera de tenerse un brasero encendido en la habitación, debe procurarse que los carbones enrojecidos quemen activamente, teniendo la precaución de encender el fuego al aire libre para introducirlo en la habitación solamente cuando estén ardiendo bien todos los fragmentos de carbón; aún así es menester abrir las banderolas o parcialmente la puerta o la ventana, para renovar el aire y eliminar la pequeña cantidad de óxido de carbono que siempre se produce.

Este gas venenoso se produce en pequeñas cantidades mientras se fuma en pipa, cigarrillos o cigarros; es el que ocasiona los dolores de cabeza de los grandes fumadores.

También se produce óxido de carbono por la combustión de la nafta en los automóviles, habiéndose registrado casos de serias intoxicaciones y hasta de muertes porque los gases se infiltraron por el piso de los vehículos debido a deterioros del caño de escape. Por esta causa deben ventilarse bien los garages o depósitos donde se guardan los automóviles o camiones, sobre todo al iniciarse la marcha, pues es el momento en que los gases del escape tienen mayor cantidad de óxido de carbono, especialmente en invierno, que es cuando más tarda en calentarse el motor.



Por el Ingeniero Agrónomo FELIX A. SILVA BARRIOS

Por la acción de cada uno de los grandes y pequeños terratenientes del extremo oeste de Buenos Aires, donde llueve 700 milímetros o menos por año, sobre tierras arenosas, calcinadas por el sol y desecadas por vientos frecuentes que arrastran el suelo vegetal, vale decir, la parte viviente y activa del mismo, convirtiéndolo en un terreno poco productivo, por la débil absorción de humedad y reducida retención de la misma, que es rápidamente evaporada, haciendo sufrir de la sequía a los vegetales cultivados.

Los árboles evaporan enormes cantidades de agua de las capas subterráneas, que se condensan en el aire, contribuyendo a aumentar las precipitaciones pluviales; oponen una barrera a los vientos desecantes, enriquecen el suelo con el aporte de hojas y residuos vegetales, transformando un médano o un pedregal en un terreno de la más elevada fertilidad, dotado de una espesa capa de humus que absorbe en proporción elevada el agua de lluvia y la humedad de los rocíos. Los árboles extraen sus alimentos de capas del terreno ubicadas a tres y cinco metros de profundidad y los restituyen al suelo con las hojas y ramas que, al secarse, caen anualmente.

Salvemos esas tierras, que amenazan esterilizarse, poblando la zona oeste de millones de árboles y cubriéndolas de alfalfares y otras forrajeras permanentes, para dedicarlas por muchos años a la explotación ganadera.

El problema forestal es sencillo. No ofrece duda alguna; vayamos directamente al método más económico y rápido, plantando árboles rústicos que resisten las heladas intensas, la sequedad del aire y del suelo y su pobreza relativa y que, por lo tanto, no exigen cuidados costosos, reduciendo al mínimo el gasto de implantación del bosque.

En Pellegrini, Trenquen Lauquen, Rivadavia, Pehuajó, Teje-

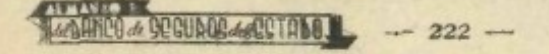
dor, Villegas, oeste de Pinto y Lincoln, Bolívar, Guaminí, Alsina, etc., prosperan admirablemente, sin mayores cuidados, la acacia blanca, el álamo del Canadá, el paraíso, el tamarisco y la maclura; todos, árboles de maderas valiosas y de crecimiento rápido.

La acacia blanca es una excelente fijadora de médanos; crece en el arenal, cubriendo en breve tiempo con sus retoños y sus raíces horizontales todo el médano. Provee leña durísima, postes de larga duración, madera para tornería y mueblería. Las heladas y fríos intensos no la dañan.

El paraíso, variedad gigante, de crecimiento muy rápido (hasta dos metros por año), es uno de los más hermosos árboles que pueblan nuestros campos. Insuperable para avenidas y abrigos de haciendas. Posee una madera adecuada para mueblería, ortopedia, tornería, y una leña que es famosa por su poder calorífico. Resiste las más bajas temperaturas y la sequía, siendo raros los insectos que lo atacan.

El álamo del Canadá crece aun en los terrenos con tosca superficial; de una madera excelente para la fabricación de cajones y en Europa se la prefiere para la elaboración de pasta para papel. Es rústico en extremo, no lo ataca el bicho de cesto, soporta las heladas más fuertes y los suelos pobres y secos. Se eleva hasta 15 metros de altura. Se multiplica por estacas, reduciendo el costo de plantación.

La maclura crece admirablemente en los suelos arenosos, pobres de agua. Como las anteriores especies, es adecuada para zonas de fríos intensos. Se multiplica por estacas. Es una de las especies más útiles para el campo: suministra postes de alambrados de mayor dureza y duración que los de acacia. Es flexible y de



gran tenacidad a la vez, y con ella se pueden fabricar balancines yuguillos, varas para carros y sulkys, lanzas para coches, radios para ruedas, cabos de hacha, mangos de azadas, palas, etc., de gran duración. Es una esencia que pocos aprecian aún en su alto valor industrial. Es la más indicada para cercos vivos.

El tamarisco (variedad Tamarix articulata), es el árbol más resistente en los terrenos salitrosos e insuperable fijador de médanos y dunas. Se multiplica por estacas. Su madera es de hermoso color rosado, ideal para mangos de herramientas, construcción de mesas y como combustible. Es un buen abrigo para las haciendas. Su corteza es rica en tanino. Plantado en los bordes del bosque, con las anteriores esencias, permite el reparo de las haciendas en invierno contra los vientos fríos.

Con esas cinco especies forestales y alguna otra de igual rusticidad, se puede poblar rápidamente de bosques la zona árida del extremo oeste a un costo mínimo, porque en todas partes hay plantas madres y es fácil obtener estacas y semillas. Más tarde, cuando los bosques de esas esencias se hayan difundido, se prestará atención a las coníferas (pinos, cedros, cipreses, etc.), que son de más lento crecimiento y exigen mayores y más costosos cuidados en el vivero y en su trasplante que las anteriores.

Las coníferas formarán los bosques de esencias maderables, base de futuras industrias regionales (aserraderos, mueblerías, construcciones, etcétera).

Entre los pinos, deben preferirse las siguientes variedades, por su gran resistencia a las bajas temperaturas y a la sequía. Pino de Alepo (Pinus halepensis). Pino marítimo (Pinus strobus), y entre los cipreses, el Lambertiano.

La única variedad de eucaliptos que soporta las bajas temperaturas invernales de los extremos oeste y sudoeste, es el Viminalis, denominado vulgarmente "híbrido".

Pero, vuelvo a insistir, hay que preferir, por el momento, a

POLLO A LA FUENTE

Se adoba el pollo durante dos horas con sal, pimienta, ajo molido y vinagre. Luego se coloca en una cacerola al fuego hasta que esté cocido. Cuando está a punto se retira, y antes de que se enfríe se destroza para quitarle los huesos. Por otra parte, se baten en un recipiente cuatro yemas de huevo junto con el contenido de una latita de jamón. Cortado el pollo en presas, se deposita en una fuente resistente al horno y previamente untada en manteca; cúbrase esta primera parte del pollo con una capa de "pâté gras", otra de huevo batido y encima pan rallado y los demás ingredientes indicados. Se cubre todo con manteca del tamaño de una avellana. Concluída esta operación, introdúzcase la fuente en el horno durante cinco minutos.

los forestales de gran rusticidad y fácil y económica multiplicación, como la acacia blanca, paraísos, álamo del Canadá, etcétera.

Como hacer un vivero

Es la tarea más sencilla y fácil, y sorprende que no tengamos un vivero en cada estancia o chacra. Basta un par de hectáreas para criar 100.000 árboles por año. Quiere decir que con 20 viveros tendríamos dos millones de arbolitos por año.

Hay que buscar un lugar reparado de los vientos por una cortina de árboles, y para aumentar el reparo en forma rápida se confeccionan muros de cañas tacuaras plantadas a 30 centímetros de distancia, o de tamarisco donde haya plantas. Se preparan canteros con tierra negra o mezclada con estiércol; se desmenuza bien la tierra hasta que quede muy fina y se aprieta con una tabla o rodillo. Son suficientes canteros de 10 metros de largo por 1,50 metros de ancho, separados por calles de un metro de ancho. Se trazan rayas en el sentido de la longitud, con un palo con punta que se guíe por alambres sujetos por dos estacas colocadas en cada extremo. Las rayas se distanciarán 30 centímetros unas de otras. Deben dejar un surquito poco profundo, de cuatro o cinco centímetros a lo sumo.

Se siembra a mano, tratando de dejar caer las semillas, espaciadas dos centímetros una de otra, dentro de los surquitos o rayas. Luego, con un rastrillo se tapan las semillas, que deben quedar enterradas a cuatro o cinco centímetros las más grandes y a dos o tres las más finas. Después se aprieta la tierra suavemente y se riega.

Una vez nacidas las plantitas, si aparecen malezas, carpir pa-

---

ÑOQUIS DE PAPAS Y VERDURAS

Preparar un kilo de papas pesadas ya peladas, cocerlas en agua con un poquito de sal, pasarlas después por cedazo haciendo con ellas un puré, agregarles seis atados de espinacas cocidas, bien exprimidas y pasadas por cedazo; agregar también 300 gramos de harina, sal, pimienta y nuez moscada rallada, mezclar todo y colocar sobre la mesa espolvoreada con harina. Amasar bien la pasta hasta alisarla, cortarla en pedazos, hacer con ellos unas tiras largas con las palmas de las manos, cortarlas en pedacitos chicos y formar los ñoquis con un tenedor pasado por harina; ponerlos a cocinar en abundante agua hirviendo con un poco de sal y en cuanto suban a la superficie se dejan que suelten el hervor y se los pasa por colador levantándolos con ayuda de una espumadera.

Aparte poner en una sartencita 150 gramos de manteca, agregarle dos dientes de ajos picados y dorarlos.

Colocar los ñoquis en una fuente, cubrirlos con la manteca, ponerles queso rallado y servirlos bien calientes.

Cuando su hija

cumpla 21 años

LE DEVOLVEREMOS TODO
EL CAPITAL APORTADO
VOLUNTARIAMENTE Y
LE SERVIREMOS UNA

RENTA

DURANTE TODA SU VIDA

Esto es el

SEGURO POPULAR

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO **Sección VIDA**

ra extirparlas y remover con frecuencia la tierra alrededor, regándola cuando se seque mucho.

Estas siembras deben hacerse desde fines de setiembre a octubre, y si los soles son fuertes, protéjanse las plantitas recién nacidas con paja suelta que las cubra.

Trasplántense estas plantitas en setiembre del año siguiente, a distancia de 30 centímetros sobre la línea y a 60 centímetros de distancia de línea a línea a otros canteros. Estas son las plantas que nos servirán al año y medio para nuestras plantaciones.

Las plantitas de acacia blanca, si en el almácigo se esparcían las líneas de un metro, pueden llevarse directamente al terreno a plantar.

Si la extensión a sembrar es grande, pueden emplearse las sembradoras "Planet", que hacen buen trabajo, y con ellas sembrarse hasta en el lugar definitivo la acacia blanca, raleando luego las plantas para dejarlas a 1,50 por 1,50 metros de distancia. Las plantas que se entresaquen servirán para nuevas plantaciones. En este caso, los surquitos se distanciarán a 1,50 metros.

La multiplicación por estacas es fácil y rápida. Basta cortar gajos del grosor de un dedo, de 35 centímetros de largo, provistos de buenas yemas, y enterrarlos muy inclinados, casi horizontalmente, en una zanjita, dejando dos yemas fuera, y regar. Al año siguiente ya tienen raíces formadas, llevándose a los canteros del vivero para formar el arbolito o directamente al terreno.

Si se dispone de riego, las estacas de álamo pueden plantarse en lugar definitivo, a dos metros de distancia en todo sentido, en terreno arado y rastreado. En este caso, se plantan verticalmente y se eligen estacas de 70 a 90 centímetros de largo, que se entierran hasta dos tercios del largo. Se puede hacer la perforación con una barreta o estacón de madera dura en terrenos sueltos.

Hay que plantar tupido para que las plantas cubran el terreno muy pronto con su sombra y crezcan tupidas en altura. Así se

---

HABRA QUE USAR MADERA

Si se produce una escasez de clavos, ¿por qué no construir las casas con madera terciada, unida con cola? Si los implementos cromados del baño y la cocina no se pudieran conseguir, ¿por qué no tratar de reemplazarlos con madera?

La relativa falta de metales y materias plásticas, a consecuencia de la guerra, obligará a imponer cambios más radicales aun que los indicados, en el terreno arquitectónico, ha declarado Mr. Albert C. Schweizer, director de la Escuela de Arquitectura de Nueva York. La escasez de brazos en la Unión, ha hecho común la casa fabricada de antemano, lista para armar, agrega el aludido, y la inminente escasez de metales hará que la madera se convierta en el material básico para la construcción de edificios.

forman árboles rectos, de tablones largos y madera sin nudo. Cuando dejan de crecer en altura, se ralean para que aumente el grosor del tronco y permitir el crecimiento de las plantitas que nacen de retoños de las raíces o de semillas de los árboles plantados.

La plantación tupida mantiene el suelo húmedo porque la sombra lo cubre totalmente y los árboles se protegen del viento apoyándose las copas unas con las otras.

Las macluras se plantarán en cercos vivos que circunden los montes a un metro, y luego, al ralearlas, quedan a dos metros, y los paraísos a dos metros en todo sentido.

Si a la de los terratenientes se une la acción de los municipios y del gobierno provincial, creando viveros para suministrar plantas al costo, los partidos del oeste y sudoeste de Buenos Aires se cubrirán de millones de hectáreas boscosas que transformarán su clima en forma benéfica y salvarán sus tierras de la esterilidad.

No hay problema difícil ni insuperable cuando hay la voluntad firme de resolverlo. Los holandeses han desecado un mar interior (el Zuider Zee) y conquistado miles de hectáreas al mar, hoy cubiertas de hermosos jardines y granjas. La forestación de la zona semiárida de Buenos Aires es una obra minúscula comparada con aquélla.

PRACTICO SISTEMA PARA ESPANTAR MOSCAS EN EL GANADO DE LECHERIA.-

CUERDAS DESFLECADAS

CONSTRUYENDO UN SIMPLE PASAJE FRENTE A LA ENTRADA DE LA LECHERIA Y SUSPENDIENDO CUERDAS EN UN PUNTO DE ESTE PASAJE, SE LOGRAN ESPANTAR LAS MOSCAS O INSECTOS ADHERIDAS AL ANIMAL



Una persona completamente independiente por su fortuna y que no se interesa al fin productivo de su establecimiento puede, en lo que respecta a los caballos, criar cualquier raza que le interesa: árabes, pura sangre, petisos, etc., pero la persona que persigue un fin remunerador a su labor, no está en el mismo caso y debe producir caballos para emplearlos en su establecimiento si los necesita en gran número, o criarlos con el fin, ante todo, de venderlos y no perder de vista que el mejor comprador es el ejército.

En el primer caso le convendrá criar caballos francamente de tiro pesado y deberá, pues, elegir entre las razas que ofrecen estos ejemplares: Clydesdale, Shire, Belga, Bulonesa, Suffolkpunch. Percherona.

Las primeras razas son evidentemente muy poderosas, pero se deben emplear sólo en andares lentos, particularmente las primeras. Clydesdale y Shire tienen seguramente como capa más frecuente un lindo colorado que facilita su venta, pero el hecho de no poder emplearlos prácticamente en andares veloces es un grave inconveniente como lo es también el pelo largo que guarnece abundantemente las partes bajas de sus miembros.

Este último inconveniente no lo tiene el Belga, sus patas son poco guarnecidas, su enorme volumen lo hace un tractor poderoso. pero tampoco puede sostener andares veloces.

El Bulonés puede hacerlo, pero este animal que ofrece ejemplares tan lindos y que tan buenos resultados da en su país de origen, no resulta tan bueno aquí, se aclimata mal. ¿Por qué? Eso es difícil de determinar, contentémonos con constatarlo.

Ya muchos mejores resultados da el Suffolkpunch, pero el caballo de tiro pesadó que mejor se revela para nosotros es, indudablemente, el Percherón.

Sansón ha querido ver en el Percherón una muy antigua raza

aborígena francesa que ha llamado *raza sequana*, basándose para eso en los descubrimientos hechos en excavaciones de terrenos de la época cuaternaria en 1868, pero a pesar de que esta teoría puede ser muy seductora parece no poder resistir al análisis.

Generalmente los demás hipólogos admiten que sólo había tres o cuatro razas en la época cuaternaria, una raza Estepa, representada por el equus-Prejvalskü, de la cual viven todavía representantes en estado salvaje; la raza Forestal, sin representantes en estado salvaje; una raza llamada Céltica o de la llanura, de cráneo de tipo rectilíneo o livianamente encorvado sobre la frente, en fin, una cuarta raza, la Sirralih, no siempre admitida.

Indicando el perfil de la raza de las llanuras, hemos indicado el Percherón.

Este poderoso animal une la fuerza a la velocidad; en el tiempo de las diligencias, los mejores caballos para su uso eran considerados ser el Percherón y el Bulonés.

Poco antes de la Revolución Francesa, se interesó mucho al mejoramiento de la raza Percherona, el marqués de la Juveneria.

Su obra fué abandonada durante la Revolución, pero después, felizmente, Napoleón I se interesó por la cuestión y en los raros momentos de reposo que le dejaron sus guerras continuas, en 1806, reorganizó los haras.

Envió padrillos árabes en estación en el Perche, se buscó los productos diseminados de las crías de la Juveneria, y la cría volvió a seguir la dirección que este último le había imprimido.

Desaparecido Napoleón, se vió aún durante todo el primer cuarto del siglo XIX a los reproductores árabes en la región del Perche, luego, desaparecieron, pero la raza quedó bien fijada y su boga se hizo universal.

Entre nosotros adquirió una gran reputación, bien merecida, a pesar de su capa tordilla; este poderoso animal tiene el record de la velocidad sobre la distancia de 9 kilómetros, este record fué

obtenido, hace ya muchísimos años por una yegua Percherona en los alrededores del Heans.

Antes no había sino un tipo de Percherón, los sujeros eran un poco más grandes en cierta región, un poco más pequeños en otra; hoy día hay dos tipos de Percherones: el grande y el pequeño, pero el que es admitido como tipo típico de Percherón es el pequeño.

La talla varía entre 1 m. 55 a 1 m. 65, el esqueleto es fuerte, las masas musculares poderosas, el cuerpo es cilíndrico, el pecho ancho, la grupa redonda, bien musculosa, los miembros fuertes, las articulaciones anchas, el cuello es de mediano grosor. El ojo es vivo, las orejas bien plantadas, la fisonomía inteligente, las crines son largas y finas, las cuartillas poco guarnecidas de pelo, el pelo antaño, era únicamente gris tordillo.

Es un animal que presenta, bajo un poderoso volumen, la misma silueta que el árabe, cruz baja, lomo débil y las ancas relativamente elevadas.

El Percherón es el tipo ideal de caballo para el estanciero; posee fuerza y velocidad, se puede producir algunos buenos ejemplares que serán tomados como caballos de tiro para el ejército; este caballo tiene sólo en su contra su color tordillo.

De él se pueden esperar algunos ejemplares, pero el que cría caballos, ante todo, para la venta, debe principalmente dedicarse a la cría de media sangre, cruza de caballos de o pesado con pura sangre.

Para producir los animales de esta cría se debe dar yeguas de tiro pesado o ya mestizas a padrillos pura sangre, o si son buenos ya mestizos.

Las cruzas posibles son tan numerosas que no podemos pretender encararlas todas aquí, pero sin hacerlo se pueden indicar las exigencias de la remonta, que son: pelo hosco, edad 3 ½ a 6 años, alzada de 1 m. 52 a 1 m. 60.

Todos los productos presentados deben ser nacidos en el país

"LA BOCA COMO PORORO"

Cuando se fríe maíz para hacer "pororó", el grano revienta con estrépito y en forma continuada; las explosiones semejan el tableteo de una pequeña ametralladora. Y a ese crepitar ininterrumpido comparan en el campo la conversación de ciertas personas muy habladoras.

"La boca como pororó", es decir, dejando salir las palabras en montón, atropelladamente, como si se quisiera decirlo todo de golpe pero sin terminar nunca.

y criados por los mismos expositores, quedando en un todo sometidos a los reglamentos, programas y disposiciones de la comisión.

Hemos dicho que, por lo general, hay que acudir a un padrillo de pura sangre y a una yegua de tiro pesado o ya mestiza; como en el país hace poco tiempo que se hace esa cría de media sangre, es muy difícil encontrar un media sangre ya bastante buena para servir de padrillo. Hay, pues, que acudir al pura sangre.

Muchas veces se oye decir a la vista de caballos de pura sangre, por las personas que no saben: "a qué sirve la cría de semejante caballo. si no es para las carreras". Eso es un error; como caballo de silla el pura sangre, es el caballo ideal, ligero, de mucho aliento y muy resistente. Su influencia sobre la cría yeguariza en general es considerable. Sin embargo, por tan bueno que sea este caballo, su cría es demasiado costosa para que se pueda aprovecharlo comúnmente como caballo de guerra, pero en Europa por el intermediario de los media sangre, él influye sobre más de la mitad de la cría yeguariza.

Los media sangre, son productos de la cruza de caballos de diferentes orígenes con el pura sangre, cruzas hechas ya desde tiempo en Europa. Al principio se hicieron con yeguas cuidadosamente escogidas como se hace ahora aquí, después se continuó con los productos renovando de tiempo en tiempo la cruza con el pura sangre. Es seguro que al principio no se pudo obtener algunos buenos caballos, sino haciendo una cantidad de inservibles.

Las dos crías que acabamos de ver aquí, la de caballos de tiro pesado y la de media sangre son las dos más productivas para el estanciero.



Instrucciones para manejar sin peligro los tractores.

1. — Antes de poner en marcha el motor compruebe si la palanca de cambio de velocidades está en punto neutro.

2. — Embrague con suavidad, especialmente cuando se está arando cuesta arriba o cuando se sale de una zanja.

3. — Cuando se viaja con el tractor en los caminos hay que tener cuidado de frenar las dos ruedas juntas cuando es necesario detener el tractor de golpe.

4. — Maneje siempre desde el asiento o la plataforma del tractor y nunca de pie en la barra de tiro o encima del implemento o máquina que va remolcando.

5. — Cuando el tractor está enganchado a un tronco o a una carga pesada, la cadena debe atarse siempre en la barra de tiro y arrancar lentamente.

6. — Cuando se ara a través de una pendiente debe tenerse mucho cuidado con los pozos y zanjas, que si se hunde una rueda puede dar vuelta el tractor.

7. — Se debe mantener el embrague puesto cuando se baja una pendiente pronunciada.

8. — Se debe reducir la velocidad del tractor cuando el terreno es desparejo o cuando se pasa cerca de alguna zanja.

9. — Se debe reducir la velocidad cuando se da vuelta o se aplican los frenos.

10. — Se debe desconectar siempre la toma de fuerza antes de descender del tractor.

11. — No se debe bajar nunca del tractor cuando está en marcha.

12. — No permita nunca que otras personas viajen en el tractor cuando se está trabajando.

13. — No hay que colocarse nunca entre el tractor y el im-

plemento cuando se está enganchando. La barra de tiro se debe sostener con un gancho de hierro.

14. — No se debe colocar ni voltear la correa mientras la polea está en movimiento.

15. — Si el motor se hubiera recalentado hay que tener mucho cuidado al echar agua al radiador.

16. — Nunca se debe cargar combustible cuando el tractor está en funcionamiento o el motor recalentado.

17. — Cuando se conecta el tractor a una sierra o cualquier máquina con movimiento, se debe tener cuidado de que todos los dispositivos de seguridad y protección estén colocados.

La conservación de maquinaria agrícola

Convienen los agricultores más progresistas en que el almacenar la maquinaria agrícola durante el tiempo que no se la tiene en uso, "paga buenos dividendos". Si no se dispone de facilidades para su almacenamiento, se puede proceder en la forma siguiente:

Colóquesela en tal forma que reciba la mayor protección posible; límpiese toda la tierra y grasa fresca; aplíquese a todas las piezas brillantes o pulidas una espesa capa de grasa; píntense bien todas las piezas de maderas y sepáreselas de la máquina y depósiteselas en un lugar seco; retírese el peso de encima de las llantas de goma y éstas, si es posible, se depositarán bajo techo. Evítese que la maquinaria sea dañada por los animales de la granja.

Llantas neumáticas en las máquinas agrícolas

En experiencias recientemente efectuadas se obtuvieron algunos resultados interesantes acerca del empleo de llantas neumáticas en determinadas máquinas agrícolas. En un colegio de agricultura, un experimento indicó que con un tractor dotado de estas llantas se puede arar un 27 por ciento más terreno por día, con una economía de 23 por ciento de combustible. En otras experiencias de carácter general quedó demostrado que el uso de estas llantas en dichas máquinas representan (promedio) un 19,1 por ciento de economía de tiempo y 17,9 por ciento de economía de combustible. En general, las máquinas así provistas pueden funcionar con más rapidez y con menos desgaste de sus piezas por efecto del traqueteo.



Se observan en la zona de Concordia, quintas en las que interviene la mano del hombre, para perjudicarlas en lo que respecta a su capacidad productiva, fortaleza y vigor de las plantas que la forman. Nos referimos a las podas inadecuadas, consecuencia de la inexperiencia, de la falta de observación o del deseo de continuar con los procedimientos primitivos.

No deseamos dar los fundamentos científicos de la poda de los citrus, proponiéndonos solamente ilustrar al citricultor sobre la técnica, lo que le reportará grandes beneficios culturales y económicos.

Aunque los citrus responden favorablemente a las podas modernas e inteligentemente dirigidas, deben considerarse como plantas que es preferible **no podarlas a podarlas mal.**

A continuación detallamos, en una forma breve, las normas que deben seguirse para la poda de los citrus:

1º — Pode enérgicamente las plantas en el momento del trasplante, con lo que favorecerá el arraigo en el lugar definitivo, como también la brotación vigorosa y sana.

2º — Nunca trasplante con una copa abundante, pues el arraigo se dificulta y la formación de la planta es deficiente, debido a las brotaciones pobres y mal ubicadas.

3º — Vigile periódicamente las plantas nuevas y tenga el concepto de la formación de la copa definitiva de la planta, dejando que se desarrollen las brotaciones laterales y suprimiendo las verticales.

4º — Después del primer año, en que se ha favorecido la formación apropiada de la copa, suprimiendo las brotaciones inadecuadas, deje la planta librada a su crecimiento natural y, por lo menos hasta el cuarto año, no intervenga con la tijera sino en

aquellos casos en que se presenten brotaciones netamente verticales (chupones), las que se producen por excepción.

5º — Nunca elimine las brotaciones laterales, que son las que primero frutificarán, siendo ésta la causa por la que en muchos casos se retarda la producción de las plantas cítricas.

6º — Cuando la planta tiene ya cinco años y se han seguido estas instrucciones, puede observarse un conjunto armónico, fuerte y productivo, siendo éste el momento de pensar en mejorar las condiciones de la copa, para la producción frutal futura.

7º — Deje que la planta que se inicia en el período de producción, continúe su desarrollo, conservando su hábito normal de crecimiento y sólo favorezca al aclareo interior, suprimiendo aquellas ramas que tupen la copa.

8º — Bajo ningún concepto elimine las ramas laterales o eleve la copa con el pretexto de favorecer las labranzas, pues éstas son las podas que afectan más seriamente la producción, disminuyéndola en forma considerable.

9º — Nunca pode las plantas nuevas durante el otoño, pues con ello favorecerá la formación de brotaciones tiernas, que sufrirán fatalmente con las primeras heladas.

10. — Pode las plantas comidas por la langosta o afectadas por las heladas, después que han iniciado la brotación natural, a fin de sacar solamente las ramas indispensables y evitar cortes inapropiados.

11. — La mejor época para la poda de los citrus es a fines de invierno y principios de primavera.



PAPAS EN SORPRESA. — Tómense 125 grs. de almendras dulces, a las que se unirá una o dos almendras amargas. Se las pelará después de mojadas algunas horas en agua caliente y se cortarán en pequeños pedacitos. Ahora se desmenuzarán 125 grs. de bizcochos secos (tipo plantillas), 125 grs. de chocolate y otros 125 grs. de azúcar molido.

Mézclese a lo que se acaba de preparar, 2 cucharadas de algún licor y otras dos de agua. Con este líquido se mojarán los bizcochos deshechos, el chocolate, el azúcar y las almendras, que se tendrán reunidas en un tazón. Se apartará un poco de chocolate rallado. Cuando la pasta esté bien mezclada se enrollará imitando la forma de papas, pero más pequeñas, y se espolvorearán con el chocolate rallado, para que parezcan papas con cáscara.

CREMA DE CHOCOLATE. — Tome 250 grs. de chocolate y hágalo fundir en una cacerola junto con un vasito chico de leche, removiendo continuamente con cuchara de madera para que no se pegue al fondo. Poco a poco, viértase el resto de la leche fría, que en total será de un litro, agréguese 125 grs. de azúcar molido. Revuelva continuamente hasta que hierva, retire entonces del fuego la cacerola. Espere unos segundos y añádale 6 yemas de huevo, vuelva a poner la preparación en el fuego. Ahora es cuando usted tendrá que tener cuidado para evitar que la crema hierva, quedando sin embargo cocida. Esta crema, puede servirse sola, pero daremos también, a las pequeñas cocineras, la receta de un postre que podrá acompañarse con esta crema, utilizando así las claras que sobraron de la crema.

ISLA FLOTANTE. — Bata a nieve y bien firme, 6 claras, y luego añada con todo cuidado 150 grs. de azúcar molido, tratando de hacer la mezcla sin que las claras se bajen. Si usted no sabe preparar caramelo, pídale ayuda a su mamá o a la cocinera. Con este caramelo bañe una budinera lisa. Cuando ya esté frío, eche allí las claras batidas y ponga luego la budinera al bañomaría en horno moderado. La cocción durará de 30 a 40 minutos, según el

calor del horno. Se servirá en medio de la crema, quedando como una isla flotante.

CARAMELOS DE CHOCOLATE. — 125 grs. de chocolate rallado, 125 grs. de azúcar, 125 grs. de manteca.

Mézclense todos los ingredientes en una cacerola y deje que hierva la preparación durante 7 minutos; luego viértase sobre un molde especial de caramelos, untando con manteca, o sobre el mármol, si no se tuviera molde. Córtense en cuadrados y envuélvanse en papel impermeable.

CARAMELOS DE CREMA. — 125 grs. de crema fresca, 125 grs. de azúcar, vainilla en polvo.

Caliente la mezcla en una cacerola y cuando comience a tomar un color dorado viértala en un molde de caramelos. Despegue los bombones cuando estén fríos. Estos caramelos deben consumirse inmediatamente.

CARAMELOS DUROS CON CREMA. — Se preparan con las mismas cantidades dadas en la receta anterior, pero se dejarán cocer hasta que la mezcla tome el color rojizo del azúcar quemado. Echese la preparación sobre el mármol untado con manteca o en un molde de caramelos. Córtense tibios.

CORTEZAS DE NARANJA COFITADAS. — Tres cuartos de cortezas de naranja confitadas, 250 grs. de chocolate "cobertura".

Haga fundir al bañomaría el chocolate "cobertura" (pídase en el almacén este chocolate, que es un preparado especial para bañar bombones, etc.).

Córtense en finas lengüetas las naranjas confitadas, dándoles, más o menos, ½ cmt. de ancho. Envuélvase cada una de ellas en chocolate "cobertura", lo que se hará fácilmente si se clavan en

---

UNA VERDADERA CASA

En Nueva Guinea vive una ave excepcional conocida con el nombre de "ambiyornis" que puebla las selvas vírgenes de Asfak, a 1600 metros de altura. El "ambiyornis" no edifica su nido en la copa de los árboles. Este pájaro y su compañera, al llegar la primavera buscan una abra en el bosque, donde el terreno sea parejo y donde haya árboles de algunos metros. Comienzan por cubrir el tronco con musgo y en seguida fabrican una especie de tienda de campaña en torno del árbol y que apoyan en él, para lo cual utilizan ramas cortadas de una planta parásita, que, una vez transplantada, continúa creciendo. De este modo las paredes del nido se mantienen siempre verdes y frescas. En uno de los ángulos interiores de la tienda la pareja construye un lecho de musgo. Pero esto no es todo. Concluída la casa, los pájaros se dedican a mejorar las inmediaciones hasta darles la apariencia de un jardín. Cubren de musgo el terreno situado enfrente de la entrada del curioso nido y plantan allí flores y pequeños arbustos.

una aguja de tejer, de metal. Se hará enfriar sobre el mármol untado con manteca.

MASITAS INGLESAS. — 150 grs. de harina, 125 grs. de manteca, 125 grs. de azúcar, 2 huevos, 50 grs. de pasas de Corinto, un vasito de ron.

Trabaje la manteca con el azúcar hasta que quede cremosa, incorpore los huevos enteros, uno después del otro. Añada la harina y las pasas previamente lavadas y remojadas con el ron. Hágase cocer en horno moderado, sobre placa untada con manteca. Forme pequeños montoncitos que hará cocer. Deben quedar bien doradas.

CIRUELAS RELLENAS CON NARANJA. — 300 grs. de ciruelas secas, 100 grs. de almendras, ½ tarro chico de mermelada.

Se unirán almendras groseramente picadas a medio tarro de mermelada de naranja, se descarozarán las ciruelas secas y se les pondrá como relleno la mermelada.

MAGDALENAS. — 200 grs. de harina, 200 grs. de manteca 200 de azúcar, 4 huevos, raspadura de limón.

Trabájense las yemas con el azúcar en polvo. Agregue la raspadura de limón, la manteca ablandada al calor del fuego y la harina. Al último se pondrá las claras batidas a nieve. Vierta la pasta en los moldes apropiados para Magdalenas y haga cocinar en horno moderado primero y caliente después.





En los meses de verano suelen verse en la piel de los equinos, asnales o mulares, unas llagas de aspecto característico que aparecen especialmente en las partes del cuerpo que están más expuestas a lastimarse, ya sea por los arneses, por rozamientos contra los alambrados o paredes de los boxes, caídas, etc.: también pueden aparecer en todos aquellos sitios que por diversos motivos han sido lesionados previamente.

Estas llagas son de color rosado, redondeadas, y sobresalen de la superficie de la piel; exteriormente se presentan cubiertas y con tonalidades que varían del amarillento al grisáceo; este conjunto recuerda el aspecto de una coliflor. Su tamaño oscila entre 7 y 10 centímetros de diámetro, aunque en regiones de clima cálido puede llegar hasta 30 centímetros; sin embargo, estas medidas son relativas, pues sus bordes se extienden cada vez más y de esta manera *la lesión se agranda incesantemente.* Llegados los primeros fríos, comienzan a reducirse hasta desaparecer casi por completo, dejando una cicatriz indurada; en este estado permanecen durante el invierno hasta que en el verano siguiente vuelven a desarrollarse en el mismo sitio y con las mismas características que el año anterior. Este curioso proceso ha hecho que se las haya designado con el nombre de "llagas de verano". La lesión determina en el animal un intenso prurito y sobreexcitación que lo obliga a frotarse contra los objetos o morderse continuamente, con lo que el mal se agrava más aún.

Desde hace mucho tiempo se trató de averiguar la causa que originaba estas dermatitis, y en las investigaciones, después de muchos estudios y observaciones en los que intervinieron, entre otros, Rivolta, Launalie, Ransom, y en particular Descaseaux y Railliet, se llegó a demostrar que el agente etiológico de las llagas

de verano es una forma larvaria (larva) de un parásito que, cuando ha alcanzado su desarrollo perfecto (adulto), determina la formación de unos tumores o nódulos en las paredes del estómago del caballo. Este parásito se llama **Habronema megastomun** (1) y, como vemos, cuando es adulto vive en el estómago, mientras que su larva, al localizarse en pequeñas heridas de la piel, origina estas llagas, de tan difícil curación y de tan fácil propagación.

Veamos cómo las larvas llegan hasta la piel:

Los tumores del estómago a que hemos aludido, se hallan ubicados entre las capas mucosa y muscular, en la zona glandular del órgano, y alcanzan tamaños que se acercan al de huevos de paloma o hasta de gallina. Estos tumores encierran un número variable de parásitos **(Habronema megastromun)** adultos, que generalmente es de 15 ó 20. Los habronemas se reproducen por huevos, los que, al no poder ser contenidos en el tumor, salen por uno o más orificios que éste presenta en su parte superior; mezclados con los alimentos, los huevos pasan al intestino y son luego eliminados con las materias fecales.

---

(1) Las larvas de Habronema muscae y de H. microstomum originarían también las llagas de verano.

La mosca común tiene un importante papel en el desarrollo del ciclo evolutivo de este parásito: como sabemos, es muy aficionada a las substancias en descomposición, y en particular a los excrementos de los animales, en los que frecuentemente deposita sus huevos; por esta razón, y dado que en ellos se encuentran los huevos de habronema, se produce aquí un hecho interesante: al nacer la larva de la mosca, busca alimento en el medio en que se halla, devorando los huevos del parásito que, por su pequeño tamaño (30-40 micrones) son fácilmente ingeridos por aquélla. Transcurridos alrededor de 15 días, se observan las siguientes modificaciones: la larva de la mosca ha seguido su evolución hasta llegar a insecto perfecto, es decir, a mosca adulta; en cambio, del huevo de habronema ha nacido una larva que, después de sufrir algunas transformaciones, ha ido a situarse en la trompa de la mosca.

En adelante pueden suceder dos cosas:

a) La mosca infestada es ingerida por un caballo, ya sea porque ha caído en su comida o en el agua de bebida, o porque en su vuelo, por quimiotaxis, se acerca al hocico del animal. En este caso la larva del parásito queda en libertad en el estómago y va a formar esos nódulos de que hablábamos más arriba, cumpliendo así su ciclo evolutivo.

b) La mosca va a posarse sobre una herida, y al apoyar su trompa deposita las larvas de habronema (2). En este otro caso

(2) También los tábanos y la Stomoxys calcitrans son portadores de larvas.

LOS CEREMONIALES PINGÜINOS

Los pingüinos tienen un ceremonial que siguen rigurosamente siempre que se trata de elegir pareja. Tomando una piedrecilla con el pico, el enamorado pájaro bobo va a colocarla delicadamente ante la pingüina de sus pensamientos, como diciéndole: "Tuyo es mi corazón..." Si la dulcinea recoge la piedrecilla, es cosa hecha. Si, por el contrario, no la toca siquiera, el pretendiente, que sabe que esto equivale a una negativa, carga otra vez con su guijarro y se va en busca de otra palmípeda más comprensiva.

A juzgar por el episodio siguiente, la ofrenda de la piedrecilla, o de otro objeto cualquiera, es también demostración de amistad entre los pájaros bobos. Hallándose el doctor Robert Murphy, del Museo Norteamericano de Historia Natural, en las regiones subantárticas, vió que se le acercaba un pingüino machucho y depositaba gravemente a sus pies un reluciente disco. El doctor se agachó, tomó el disco, que era de una lata de leche condensada, volvió a inclinarse como quien le hace una venia al pingüino. Poco después, naturalista y palmípedo se separaban dándose mutuas muestras de estimación.

el parásito no cumple su ciclo porque las larvas no llegan a formar el individuo adulto; en cambio determinan esa dermatitis granulosa que se ha llamado habronemosis cutánea o, comúnmente, "llaga de verano".

Las causas de que las llagas aparezcan en verano son las siguientes: a) el parásito del estómago se reproduce en esta estación; b) las larvas de las heridas necesitan una temperatura elevada para su actividad; c) las moscas son más abundantes en verano.

Además de las que hemos visto, hay también una forma pulmonar de habronemosis, en la que las larvas, en lugar de localizarse en la piel, pueden penetrar por el árbol respiratorio y dar lugar a la formación de pequeños nódulos y a inflamaciones de la mucosa bronquial. Aquí tampoco terminan su evolución.

Tratamiento. — Atacar los tumores del estómago es imposible, siendo, por otra parte, difíciles de diagnosticar porque generalmente no se notan trastornos digestivos, a no ser que se localicen cerca del píloro, caso en el que pueden estorbar el paso de los alimentos. Generalmente se observa su presencia al efectuar la autopsia.

Para las llagas se han usado muchos métodos, pero como son muy rebeldes, los resultados son relativos.

Se ha practicado el raspaje seguido de aplicación de antisépticos, la cauterización, la extirpación total cortando un centímetro alrededor de la llaga, las inyeccciones de permanganato de potasio al 2-3 %, etcétera.

Actualmente se usa con éxito el Neosalvarsán al 5 %, con vaselina y lanolina, en forma de pomada, previo lavado de la úlcera con bicloruro de mercurio al uno por mil. Esta aplicación local se complementa con inyecciones endovenosas, también de Neosalvarsán.

Sin embargo, este tratamiento resulta algo caro, por lo que.

para que sea económico, durante el verano pueden usarse antisépticos para atenuar la virulencia del mal, y cuando llega el invierno y la llaga es pequeña, extirparla aplicando el método quirúrgico.

Profilaxia. — Está orientada en el sentido de combatir las moscas y de destruir sus huevos y los de habronema en el estiércol

Los medios para la guerra a las moscas son por todos conocidos: pulverización de líquidos insecticidas, papeles engomados, uso de alambre tejido en puertas y ventanas para impedir su acceso, o telas metálicas electrizadas, aplicación de substancias olorosas alrededor de las heridas para evitar que las moscas se acerquen, etcétera.

Más eficaz sería destruir las larvas y los huevos depositados en el estiércol, para lo cual existen varios procedimientos: uno de ellos consiste en utilizar la temperatura de 60° a 80° que se produce al fermentar la masa de excrementos, e ir agregando las heces recién juntadas, dejándolas caer en el fondo de un orificio efectuado en el centro del montón. Otro procedimiento estriba en añadir al estiércol substancias químicas, como borato de sodio, hidrato de calcio, etc. La cal viva se puede usar disolviéndola en proporción de un kilogramo por 20 litros de agua; esta cantidad es suficiente para inactivar dos metros cúbicos de estiércol; también presenta la ventaja de permitir la utilización del mismo como abono.

LOS ANIMALES Y LA INFLUENCIA QUE SOBRE ELLOS EJERCEN LAS LLUVIAS

Quizás una de las cosas más curiosas sea los distintos efectos que la lluvia ejerce sobre los animales de una colección zoológica. Uno de los animales que con más regocijo reciben la lluvia es el lobo, ésta le hace saltar y correr por la jaula con mucha más alegría que de costumbre.

Por el contrario con el Rey de la Selva ocurre al revés y a no ser que aquel día se le dé la ración de comida doble, se siente embargado por un gran decaimiento.

Los reptiles reaccionan con una gran actividad cuando llueve; es más, la serpiente es uno de los animales que más necesita el vivir en una temperatura elevada y lejos de aires húmedos.

Los ciervos, los osos y las cabras salvajes, no les preocupa lo más mínimo la lluvia, tanto es así, que es difícil el verlas guarecerse cuando la naturaleza (atmósfera) les obsequia con un buen chaparrón.

Las aves es bien notorio por el contrario su tristeza y hasta dejan de cantar, lanzando de vez en cuando silbidos que parecen querer demostrar el humor tan malo que este meteoro atmosférico les pone.

Señor Automovilista;

SI CONDUCE SU COCHE POR VIAS DE TRANSITO DE PREFERENCIA, NO POR ESO DEJE DE TOMAR PRECAUCIONES ANTES DE LLEGAR A LAS BOCACALLES, PARA PERMITIR EL PASO DE LOS PEATONES A QUIENES CORRESPONDE PRIMERO CRUZARLA. PIENSE QUE EXPONE UNA VIDA AJENA Y SU TRANQUILIDAD.

RECUERDESE QUE TRATANDOSE DE DOS VIAS DE PREFERENCIA DEBE DEJAR EL PASO PRIMERO AL VEHICULO QUE APAREZCA POR SU DERECHA, COMO EN LAS DEMAS CALLES EN QUE NO RIGE ESTE SISTEMA.

SI ADELANTA A OTRO COCHE DEBE HACERLO POR LA DERECHA, SIN PERDER EL EJE DE LA CALZADA EN LAS CALLES EN QUE EL TRANSITO SE EFECTUE EN DOS SENTIDOS.

SI UN CONDUCTOR ADELANTA A OTRO VEHICULO, AL TIEMPO QUE PASA A OTRO O SALE DE FILA PARA ADELANTARLO, Vd. NO PUEDE HACERLO.

SI OTRO CONDUCTOR LE PIDE PASO, ACERQUE SU VEHICULO HACIA LA IZQUIERDA, DANDOLE AMPLIO ESPACIO A LA DERECHA Y REDUZCA LA MARCHA.

Sea previsor, asegure su coche

OPINION de SARMIENTO sobre EL SEGURO DE VIDA

(Artículo escrito por D. Domingo Faustino Sarmiento *en 1867, cuando desempeñaba el cargo de ministro* argentino ante el gobierno de Estados Unidos de Norte América).

La institución del seguro de vida es uno de los bienes más grandes que debe a la civilización moderna la humanidad, y creemos hacer un servicio a los pueblos hispanoamericanos, a quienes está dedicada esta Revista, empleando algunas páginas de ella en la consideración de una materia que ha adquirido tanta importancia en ésta y las otras grandes naciones de la tierra.

En cualquier grado de civilización en que se encuentre el hombre, se distingue del que vive en la barbarie en la previsión con que piensa en lo futuro, sin conformarse como los salvajes con los goces y los dolores del presente día.

En los Estados Unidos, lo mismo que en otros países civilizados, ha llegado a hacerse el seguro de vida una verdadera necesidad; no por que se palpe más que en otros la conveniencia de proveer a las necesidades futuras, ciertas o contingentes, que traen consigo los padecimientos físicos, los achaques de la vejez y las exigencias naturales de la familia sino porque son tan numerosos los ejemplos que tiene cada uno a la vista de los buenos resultados de la institución, que no es posible prescindir del deseo de hacerse partícipe de ellos.

En la parte masculina de la población se encuentra principalmente la clase productora, y en el cerebro o el brazo del padre o la cabeza de la familia, su bienestar y su prosperidad; y cuando éste desaparece del mundo ¡cuántos no son los casos en que la viuda y los huérfanos se ven de repente sumidos en la miseria, y sin otro recurso que sus débiles esfuerzos! La pobreza en que por lo común quedan las viudas dió origen al primer establecimiento bajo el sistema moderno de seguros de vida en Inglaterra, a fines del siglo XVII; y la necesidad que allí se experimentaba entonces subsiste en estos tiempos y en todas partes

No hay hombre cuya vida no tenga ningún valor; y no sólo el valor moral que se pesa en la balanza del afecto social y los lazos de familia, sino un valor que puede estimarse en dinero o como capital productivo. Para reponer la pérdida de este recurso fué para lo que se inventó el seguro de vida; y son infinitas las familias desgraciadas que, al perder su natural apoyo, han sentido vivas emociones de gratitud hacia los hombres grandes y buenos que concibieron la idea del seguro de vida, y que después de muchos trabajos y cálculos científicos dieron su pensamiento al mundo en la forma de un hecho de que todos podían aprovecharse al punto.

La herencia que proporciona el seguro de vida, que a la muerte del padre de familia, recae en la esposa y los hijos, es un beneficio no sólo para las viudas y los huérfanos, sino para la sociedad entera; porque impide que graviten aquéllos sobre la caridad pública o de otros miembros de la sociedad, que se disuelvan las relaciones de familia, y que se destruya el hogar paterno; y si cada marido y cada padre dejase una herencia a su esposa y su familia, se estrecharían mucho los límites de la pobreza, se disminuiría el número de crímenes y crecería en proporción la prosperidad nacional.

El seguro de vida fomenta esencialmente la felicidad de la vida doméstica proporciona a precio muy barato una herencia al pobre, y ampara de un modo eficaz al rico contra los caprichos de la fortuna y la instabilidad de las riquezas; ofrece un apoyo a la vejez y medios de prosperar a la juventud; vivifica las empresas industriales, y da a las inversiones comerciales una solidez que no puede quebrantar la muerte misma. Parécenos, pues, que es un deber de todos los que, teóricamente o prácticamente, se hallan interesados en la solución de las cuestiones sociales y

económico - políticas, despertar e infundir en el ánimo de los pueblos el aprecio que merece el seguro de vida, y disposición a aprovecharse de sus ventajas.

En estos pueblos bien organizados se mira como obligación de todo ciudadano educar a sus hijos, proveer a las necesidades de su familia y asegurar sus fincas contra incendio; y no creemos lejano el día en que se tenga por infractor de sus deberes al que sea negligente en el seguro de vida.

....

Bajo un punto de vista elevado es la institución del seguro de vida más noble que los establecimientos públicos de beneficencia; porque levanta a los que reciben sus beneficios a una condición que los exime de la triste necesidad de reclamar la caridad pública.

Bajo el punto de vista de la posibilidad de no vivir cuanto se espera, es el seguro de vida la mejor inversión posible; porque promete y ejecuta lo que las cajas de ahorros tardan mucho en efectuar. El seguro cambia las leyes que regulan las inversiones; porque para alcanzar el beneficio de las instituciones de depósito, tiene el depositante que vivir, o sus herederos que aguardar; por el contrario, mientras más pronto muere el tenedor de una póliza de seguro de vida, mayor es el producto relativamente a lo que ha costado.

Es ciertamente una belleza singular del seguro de vida, que aunque la muerte abrevia el período en que puede la industria trabajar para el necesitado no priva de la provisión que asegura la póliza; antes bien, hace mayor el beneficio en proporción de su costo. El hombre prudente mirará siempre el seguro de vida como una prenda contra la incertidumbre de la vida individual; y no encontrará mejor modo de invertir sus ahorros, que en una compañía bien constituída y manejada.

Domingo Faustino Sarmiento

Estados Unidos de Norte América, 1867.

MONDONGO CON PATITAS DE CORDERO

Se cuece muy bien el mondongo y las patitas hasta que se desprenden del hueso, y se cortan ambas cosas muy finas. Se pone en la cacerola una cucharada de manteca y dos cucharadas de aceite, se le echa una cebolla bien picada, sal, pimienta y nuez moscada; se le agrega el mondongo, las patitas y dos cucharadas de caldo. Se hace una salsa blanca, se ponen dos yemas de huevo y se le agregan unas patitas cocidas de igual tamaño; se echa esto en la cacerola y se sirve muy caliente, espolvoreándolo con bastante perejil picado.

FABRICACION CASERA de cuatro insecticidas VALIOSOS

Por el Ing. Agr.
AQUILES
SILVEIRA GUIDO
(Entomólogo)

La elaboración de los insecticidas a tratar puede ser abordada por cualquier fruticultor, bastándole ser conocedor de reglas elementalísimas.

Jabones. — El jabón es una sal formada por un ácido graso (oléico, esteérico, o palmítico) derivado de aceites animales o vegetales, y una base alcalina metálica tal como el hidrato de sodio o de potasio. La base sódica forma jabones duros, mientras que la base potásica proporciona jabones blandos. La mayoría de los jabones, disueltos en agua, en proporción adecuada, tienen valor como insecticidas de contacto, y se vienen usando en la lucha contra los insectos desde el año 1787. Los aceites de lino, soja y maíz son apropiados para la elaboración de jabones potásicos, muy eficaces en la lucha contra los pulgones. Cualquier jabón insecticida comercial en la proporción de 3-4% aplicado en días tranquilos y húmedos o durante una lluvia liviana o neblina, cuando el poder de evaporación de la atmósfera es muy bajo, tiene un efecto notable contra muchas pestes, especialmente contra los pulgones. El jabón sódico a base de aceite de soja ha demostrado ser muy valioso en la lucha contra los insectos. Los jabones se usan principalmente en la preparación de emulsiones como esparcidores, mojantes y estabilizadores para las pulverizaciones de nicotina y piretro. Los jabones potásicos son fácilmente solubles en alcohol o cresol y se usan en solución en aceites para formar los aceites mezclables. Los jabones no se pueden usar en pulverizaciones que contengan arseniato de plomo especialmente si se ha de usar aguas duras, en cuyo caso el jabón puede liberar al agua las sales solubles de calcio y magnesio.

Fabricación. — Como materia prima utilizaremos el aceite de

lino y la potasa. La potasa debe ser la conocida como caústica blanca en el comercio.

Agua	10	litros
Potasa	4	kilos
Aceite de lino	22	kilos

Se disuelve, en caliente, la potasa en el agua. Luego se agrega en forma lenta el aceite agitando continuamente la masa líquida. El hervor debe mantenerse dos horas, finalizadas las cuales el jabón está listo.

Engrudo oleoso. — Es preferible hacer este insecticida el mismo día en que haya de usarse puesto que así da su máximo rendimiento.

Particularmente se utiliza para combatir cochinillas, pulgones y ácaros. Las aplicaciones han de repetirse hasta terminar con el parásito.

Seguiremos, para producir este engrudo, la fórmula de Molina:

Kerosene .... 3 litros
Harina de trigo .... 6 kilos
Agua .... 100 litros

Se hace un engrudo con la harina y 15 litros de agua. El agua restante se calienta hasta llegar a la ebullición, momento en el cual se le agrega el engrudo previamente tamizado (en cernidor con mallas de 2 m|m). Se agrega finalmente el kerosene, agitando el todo violentamente. Para efectuar un movimiento homogéneo de la masa recomendamos las bombas aspirantes-impelentes; pero ellas no son imprescindible.

Rubina. — Este compuesto ideado por el entomólogo Berlesi está formado por alquitrán vegetal y una lejía de soda cáustica a 30° Bé. El alquitrán debe ser vegetal (el alquitrán mineral quema las plantas), preferiblemente noruego. Si no hubiere en plaza de esa procedencia, puede adquirirse el inglés que es de buena calidad. La soda a utilizarse es la comercial, con la que debe hacerse una lejía cuya concentración, como ya dijimos, será de 30° Baumé. Este instrumento cuyo costo no llega a un peso puede adquirirse en cualquier casa del ramo.

Material necesario para fabricar más o menos 20 litros de Rubina:

1 recipiente de 30 litros de capacidad.
11 litros de lejía de soda de 30° Bé.
10 kilos de alquitrán vegetal.

Puesto el alquitrán en el recipiente se vierte, lentamente, la lejía sobre él, removiendo sin cesar en un sólo sentido (cuidado con esta operación pues suele sobrevenir el corte de la masa liquida, perdiéndose el todo), terminado lo cual se prosigue la agitación por espacio de 15 a 20 minutos más.

"IO ME IAMO GOROSITO, PUE"

Había regresado nuestro ilustre compatriota Don Eugenio Garzón, de París, en donde estuvo radicado por largos años. En viaje de placer se encontraba en Córdoba (Argentina) en compañía de su íntimo amigo Don Marcelo T. de Alvear. Se dice que en Córdoba es muy común el apellido Garzón.

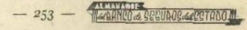
Estando comiendo en un modesto restaurante de la capital provinciana, distraídamente llamó al mozo, como lo acostumbraba a hacer en París.

—Garçon.

Como el mozo no contestara volvió a llamar: **Garçon. Se extrañaba** de que el mozo no le hiciera caso. Al fin se acercó.

—Pero no me oía Vd.? — Le dijo fastidiado.

Y el mozo con su modito provinciano respondió: **Es que ió no me iamo Garzón, ió me iamo Gorosito, pué.**



La Rubina se emplea en forma de fina y potente pulverización o a pincel, prefiriéndose el primer sistema. Utilízase contra cochinillas y ácaros.

Aceite sulfonado. — Son serios los daños ocasionados por las liebres y cuises a ciertas plantaciones de árboles frutales jóvenes al roerles la corteza. Ello principalmente lo hemos constatado en montes de citrus de Salto (R. O. U.) y Concordia (R. A.). Daños similares son ocasionados por los roedores a los árboles forestales.

Existe una fórmula para paliar esos inconvenientes; se trata del aceite sulfonado hecho a base de azufre y aceite de lino.

Aceite de lino	90 litros
Azufre en polvo	10 kilos

Se hierve el aceite, después agrégase, poco a poco, el azufre. Cuando se ha terminado esta última operación se prosigue la ebullición por espacio de 20 minutos. Obtendremos así un producto para aplicar a los troncos de los árboles con un pincel común.

Las aplicaciones han de repetirse cada 5 ó 6 meses.

LA IMAGINACION COMO SEGURO CONTRA ACCIDENTES

La vez en quo Carl Akeley se vió más próximo a perder la vida fué hallándose entre los altos bambúes del Monte Kenya, ocupado en sacar vistas de los elefantes que habitan en esas regiones. "Repentinamente", dice el mismo Akeley, "me dí cuenta de que me hallaba casi bajo las patas de un elefante. Cuanto alcanzo a recordar, después de esto, es que vi a lado y lado los colmillos del animal, que me agarré a cada uno con una mano, y que así agarrado me precipitaron hacia el suelo, contra el cual quedé de espaldas. Cuenta que el haberme agarrado a los colmillos según queda dicho fué cosa que hice impensadamente, a consecuencia, sin duda, de haber imaginado muchas veces que eso era lo que debía hacer si llegaba a verme en situación como aquélla.

"El elefante iba hundiendo los colmillos en tierra, y enroscando la trompa, que venía a quedarme así encima del pecho. Uno de sus ojuelos, el único que yo alcanzaba a ver, me miraba con expresión que me daba a entender claramente que no debía esperar misericordia. Oí un gruñido sordo, sentí que el animal empujaba aun más hacia abajo... y perdí el conocimiento.

"Por supuesto, allí hubiera quedado yo hecho una oblea, de no haber tropezado los colmillos de mi verdugo con algo duro que los detuvo. Debió darme por muerto, pues, apartándose de mí, echóse a perseguir a los muchachos que me acompañaban, los cuales se habían dispersado como bandada de codornices a la vista del cazador.

"Creo firmemente que, si escapé con vida, fué gracias a haber imaginado tantas veces lo que haría al verme en un caso semejante. Cuando uno imagina lo que será hallarse en tal o cual apuro, y los medios de que se valdrá para salir de él, en llegando la ocasión, pone instintivamente en práctica lo que ha imaginado".

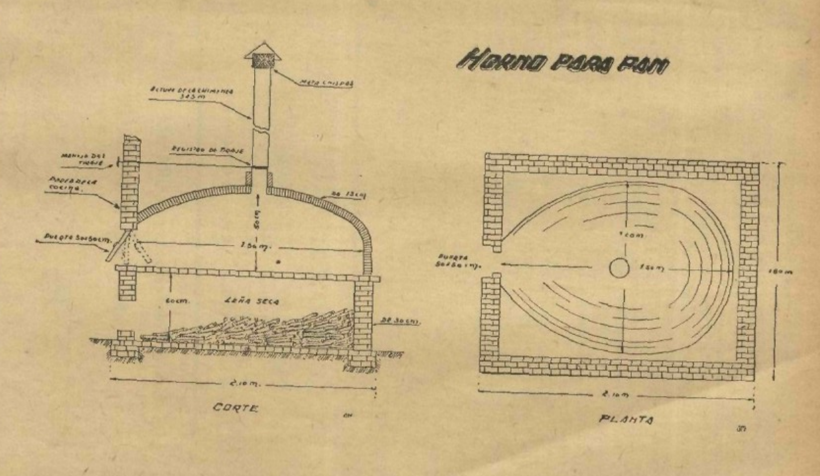


Por el Ingeniero L. R. SOBRERO

El horno común de panificación casera se construye con ladrillos comunes, de forma ovalada o redonda en la base, bovedilla esférica o elíptica, contrapiso de ladrillos y piso de baldosas refractarias, a unos 60 centímetros de altura del suelo, como puede observarse en el dibujo inserto.

El horno puede situarse en un rincón del comedor, al lado de la cocina o afuera, con la puerta en la pared de la cocina o en cualquier otro lugar conveniente donde pueda aprovecharse el calor cuando se amasa en tiempo frío. La puerta del horno sirve para echar la leña, para la admisión del aire, para retirar las brasas y cenizas, para cargar el horno y para retirar el pan. Es conveniente colocar, colgada, una puerta de vaivén como las de los motores de trilladoras, con perforaciones para la entrada de aire cuando el fuego está encendido, además de la que se utiliza para el cierre hermético cuando el horno está cargado. La mayoría de los hornos de chacra no tienen chimenea y se construyen lejos de las casas por temor a los incendios. Sin embargo, con una chimenea de bastante altura, provista de un matachispas de tejido metálico y del registro de tiraje, no sólo se evitan los peligros de incendio sino que se hace más segura la buena panificación con menos trabajo y menor consumo de leña. Si el horno está a la intemperie y sin paredes de protección, la chimenea puede soportarse con tirantes y riendas de alambre retorcido.

También facilita la panificación un termómetro común para conocer la temperatura de la pieza donde se amasa y un pirómetro de 250 grados que indique con exactitud la temperatura de


HORNO PARA PAN
MATA CHISPAS
ALTURA DE LA CHIMENEA 3.45 m
REGISTRO DE TIRAJE
MANIJA DEL TIRAJE
PARED DE LA COCINA.
DE 15 cm
50 cm
1.50 m.
PUERTA 50x50 cm.
60 cm.
LEÑA SECA
DE 30 cm.
2.10 m.
CORTE
1.00 m
1.50 m
PUERTA 50x50 cm.
1.80 m
2.10 m
PLANTA

cocción del horno. La leña se deposita debajo del horno antes de que éste se enfríe, a fin de que esté seca para la próxima panificación.

Para la preparación del pan se empieza por mezclar bien la levadura y la harina con agua, agregándole un poco de sal común disuelta en agua para que el pan sea más sabroso. En seguida se procede al amasado, durante cuya operación la masa es arrollada, apretada y dada vuelta continuamente hasta que quede elástica y homogénea. Después de un fuerte amasado es dividida en panes, que se tapan a fin de evitar la evaporación y el enfriamiento y se colocan en un lugar próximo al horno, donde haya una temperatura de 20 a 30 grados, hasta que se hayan levantado por lo menos en el doble de su volumen, y entonces se pone en el horno calentado a la temperatura que se requiere para cocerlos.

Cuando el horno alcance la temperatura de 230 a 250 grados no debe esperarse para hornear que la leña termine de consumirse, sino que se saca cuando ya no produce más llama, dejándola caer en un balde con agua. Se pasa rápidamente por el piso y los costados un escobillón de arpillera bien humedecido, para retirar las cenizas y producir el vapor que se necesita para impedir el arrebatamiento de los primeros panes, después de lo cual la misma cocción del pan producirá el vapor necesario para dorarlo, siempre que se conserve el tiraje cerrado y el horno tapado. Al sacar el pan del horno no debe colocarse donde haya corrientes de aire frío.



La yerba mate suele tomarse en forma de infusión, de cocción ligera o maceración. Algunos ensayos se han hecho para difundirla en forma de pastillas, comprimidos o extractos, ya pura o combinada con azúcar y leche; asimismo se han lanzado a la venta gaseosas y licores elaborados a base de esencia de yerba, ninguno de estos productos ha conseguido despertar el interés del consumidor nacional como el que se logra al extraer, sencillamente, por medio de agua caliente o fría, las partes solubles de las hojas del preciado "ilex". Quizás sea por idénticas razones que la manera de preparar y tomar el cafe y el té no han variado sensiblemente desde que su uso es conocido.



Damos a continuación diversos modos de preparar y tomar la yerba mate.

Uso tradicional americano. — Utilízase como recipiente una pequeña calabaza, que se denomina "mate", vocablo originario del Perú; y, para sorber, un pequeño tubo metálico, generalmente de plata, llamado "bombilla", cuya extremidad inferior, en forma de globo, está dispuesta a manera de colador.

Se echa la yerba en la calabaza hasta la mitad de su capacidad y se vierte encima un poco de agua a temperatura normal.

como para humedecerla; se introduce la bombilla por su parte inferior hasta que toque fondo; luego se llena con agua caliente a una temperatura próxima a la ebullición y se sorbe lentamente por medio de la bombilla, evitando a ésta todo movimiento que pudiera provocar la obstrucción de los agujeros de su parte inferior por el polvo de la yerba. Después de absorber toda la infusión, se vuelve a verter agua caliente y se sorbe de nuevo, pudiendo repetirse la operación unas diez veces, hasta que la yerba queda agotada, es decir, hasta que haya perdido todo su sabor.

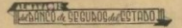
A esta infusión, tomada con azúcar (se pone a voluntad), se le llama "mate dulce"; tomada sin azúcar, o sea al natural, se le denomina "mate amargo" o "cimarrón".

Téréré. — El "téréré", palabra guaraní, es la maceración de la yerba en agua fría. Puede prepararse en cualquier clase de recipiente, de preferencia una tetera, echando yerba en la proporción de 40 gramos por litro de agua. Se deja macerar durante unos quince minutos, y luego se cuela y se sirve en tazas con o sin azúcar, aunque generalmente se toma al natural.

Es particularmente apreciado el "téréré" en las zonas tropicales, donde mitiga los efectos del excesivo calor.

Mate cocido. — Se echa yerba en una cacerola o en una tetera, a razón de 50 gramos por litro de agua. Se calienta hasta su ebullición; se deja hervir un instante y, al sacar del fuego, se vierte en el recipiente un poco de agua fría para provocar la decantación Se deja descansar unos minutos y se sirve con cuidado a fin de que no se enturbie la infusión. Se toma al natural o con azúcar a voluntad.

Otro procedimiento es el que consiste en colocar 50 gramos de yerba en una bolsita o en un cono de género, del tipo que se suele emplear en ciertas cafeteras. Se sumerge el todo en la tetera y se deja hervir un momento. Después de retirar la bolsita o el



cono, se vierte un poco de agua fría y se deja decantar algunos minutos. Se sirve con o sin azúcar.

Es posible también preparar el "mate cocido" con una cafetera o en un percolador, consiguiendo con éste una infusión más límpida.

Té de yerba. — Se prepara en la misma forma que el té de la China. Se echa yerba en una tetera común, a razón de una cucharada (de sopa) por cada taza a servirse y luego se vierte encima agua a primer hervor. Se deja reposar de 8 a 10 minutos y luego se sirve a través de un colador de los de té. Se toma al natural o agregándole azúcar a voluntad.

Mate helado. — Se hace "mate cocido", se deja enfriar y se sirve en vasos con un pedacito de hielo y azúcar al gusto. El "mate helado" o "mate glacé" constituye la bebida ideal para el verano.

Mate de leche. — Se obtiene el "mate de leche" substituyendo el agua por leche al preparar la yerba para ser tomada "con mate" y "bombilla" o bien en la preparación del "mate cocido".

Mate con leche. — El "mate cocido" y el "té de yerba" pueden ser tomados adicionados con leche, en igual forma que el té con leche.

El "mate con leche", con pan o bizcochos, constituye una agradable merienda o desayuno, y resulta más económico que el café con leche o té con leche.

Helados de yerba. — Se preparan como todos los "helados" utilizando, para hacer la crema, "mate de leche" cuidadosamente filtrado a fin de no dejar pasar ninguna partícula de yerba. El "helado de yerba" es un delicioso postre.

LAS SERPIENTES DEL BRASIL

Quizás sea en el Brasil y más particularmente en Bahía el lugar donde abunden más las serpientes venenosas. Entre estas se encuentra la "surucaca", "trigonocéfala", la cual en los mediodías calurosos y secos sale de su agujero y se va de caza. Cuando a su regreso vuelve a su casita, no deja de llamar a su compañera con un dulce y prolongado silbido. La hembra, ¿cómo no? le responde con un silbido aún más agudo.

En la familia de las boas, la "sucurios" o "boa naconda" alcanza dimensiones de doce metros de largo y a veces hasta catorce. Esta enorme serpiente puede ingerir un toro, después de haberlo estrangulado enroscándose a él, vive en el fondo de los ríos y de los lagos y... naturalmente ¡pobres los que se acerquen a beber! Esta serpiente se comunica con las otras mediante un rugido bastante semejante al del jaguar, aunque más apagado. Los indios, evitan el ser victimas de este terrible reptil, imitando los rugidos por medio de una larga hoja de palmera y que baten sobre las aguas, de esta manera, antes de atravesar un río a nado, se informan si hay alguno de ellos en el fondo.

SECCION AUTOMOVILES Y RESPONSABILIDAD CIVIL

Asegura a los propietarios de automóviles; motocicletas; vehículos de tracción animal, y de carritos de mano, la responsabilidad civil en que puedan incurrir con los mismos en la vía pública por lesiones o muertes de personas, o por daños a vehículos o cosas de terceros.

TRANSPORTE DE TERCERAS PERSONAS A TITULO BENEVOLO Y GRATUITO

Se asegura a los propietarios de automóviles por la responsabilidad civil, por lesiones corporales, en que puedan incurrir en los casos que lleven en el coche a terceras personas. Tarifas N.os 1 y 2.
Prima adicional 20 % según escala de H. P. del motor.

SEGUROS COMPLETOS PARA COCHES DE PASEO Y DE TRABAJO

La póliza cubre además de los riesgos detallados el de "Daño Propio" del coche, Incendio, Robo y Marítimo. Asegura al chauffeur profesional a sueldo del Asegurado por los accidentes del trabajo de acuerdo con la ley Nº 10.004 de 28 de febrero de 1941, con un sueldo de $ 70.00 mensuales y hasta un máximo de DOS MIL PESOS m|n. $ 2.000|00). El excedente, si lo hubiera, puede tomarse en una póliza en la Sección Accidentes del Trabajo.

AUTOBUSES INTERDEPARTAMENTALES

Se asegura por los riesgos de "Responsabilidad Civil" y por los de "Daño Propio" e "Incendio". Chauffeur en las mismas condiciones antes expresadas.

Por condiciones y tarifas en las oficinas del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO o en sus Agencias.



No siempre un colono tiene a su disposición las noticias oficiales que predicen el temipo.

Por eso ofrecemos a los que se interesan en prever el tiempo, la lista de los signos o indicios del estado de la atmósfera, que según los trabajos de W. Mitchelson y S. J. Savinov, Montegui y otros, pueden servir como las indicaciones del tiempo para las próximas 24 ó 48 horas.

Como reglas generales para formar una idea del tiempo que tendremos, hay que tener presente, según S. J. Savinov, que:

1º Jamás se puede hacer la previsión del tiempo por un solo signo o indicación.

2º Si todas las indicaciones coinciden entre sí, entonces la predicción tiene gran probabilidad.

3º Si diferentes signos no coinciden, hay que fijarse en cuáles de ellos son más sobresalientes, más claramente expresados y entonces basarse sobre estos últimos.

4º Un brusco cambio en cualquier fenómeno meteorológico está relacionado con igual cambio en otros fenómenos.

5º Si no hay signos claros o existe mucha contradicción, entonces hay que esperar pocos cambios en el carácter general del tiempo.

A continuación se dan los signos del tiempo siguiendo las reglas propuestas por W. Mitchelson.

1.a — Si las altas y finas nubes llamadas cirrus, en forma de filamentos o plumas, se mueven del oeste con tal velocidad que

su movimiento es fácil de registrar a simple vista, entonces eso indica que se acerca una depresión y se puede esperar un prolongado mal tiempo dentro de uno o dos días.

2.a — Si después de la aparición de tales cirrus rápidos el cielo se cubre con fino y transparente velo de las nubes cirrostratus, entonces la llegada del mal tiempo es todavía más probable.

3.a — Si la dirección de las nubes no coincide con la dirección del viento sobre la superficie y se desvía principalmente a la izquierda, entonces eso indica que estamos en la parte delantera de la depresión y por ende hay que esperar que el tiempo empeore.

4.a — Cuando las observaciones de todos estos signos coinciden entre sí, entonces con gran probabilidad se puede esperar prolongadas precipitaciones dentro de uno o dos días. Con eso la temperatura descenderá algo en el verano y durante el invierno ascenderá.

5.a — Si las nubes llamadas cúmulus, de desarrollo vertical, en las que la cima forma cúpula y está guarnecida de protuberancias redondas, mientras que la base es casi horizontal, no desaparecen durante la tarde, entonces se puede esperar el empeoramiento del tiempo o la lluvia.

6.a — Si se ven las nubes (cirrus) muy altas con los contornos muy irregulares, de formas caprichosas, y estas nubes parecen inmóviles, no teniendo una visible relación con las nubes (cúmulus), que en formas redondas de grandes pelotas pasan en rápida carrera a poca altura sobre el observador, entonces eso no es signo de mal tiempo, sino al contrario, sirve como indicador de buen tiempo.

7.a — Si los cúmulos crecen en tamaño y toman las formas de gigantescas montañas en algunos kilómetros de altura con la base chata, entonces con ausencia de viento permanente hay que esperar tormenta y lluvia.

8.a — Si tales cúmulus de aspecto tormentoso en su parte superior emiten finas nubes en forma de escobas, hongos o yunque, entonces si la humedad absoluta es grande hay que esperar granizo.

9.a — Si durante la mañana y todo el día se ven las nubes (cirrocúmulus) en forma de guijarros (copos de lana de carnero) y a la tarde aparecen masas de stratucúmulus, en forma de capa o bancos compuestos de grandes rodetes, bastante gruesos, entonces se puede esperar una tormenta nocturna.

10.a — Si durante la primavera, verano y otoño se ven de día diferentes nubes, pero al anochecer ellas desaparecen, entonces eso es signo de un prolongado tiempo seco y claro.

11.a — Si el viento sopla durante algunos días con el tiempo claro, conservando su dirección con insignificantes oscilaciones diurnas y de repente cambia bruscamente su dirección, entonces se puede esperar el tiempo variable y las precipitaciones.

12.a — Si durante la mañana el cielo está claro, pero alrededor de las 10 horas aparecen las masas redondas del cúmulus, que

---

HUMUS BLANDO

Este producto se conoce con el nombre de Denis y consiste en disponer el estiércol que sale de los establos en montones de 90 ctms. de altura, sin ejercer presión sobre ellos. Al cabo de tres o cuatro días la temperatura se eleva a 60 grados aproximadamente, y entonces es cuando se hace sufrir a dichos montones una fuerte presión haciéndolos pisar por los mismos animales.

Se extiende después una nueva capa de estiércol y se procede de igual modo que anteriormente, continuando así hasta que la altura del montón alcance de 3 a 5 metros. La temperatura se mantiene durante varios meses por encima de 40 grados, siendo ello esencial para el proceso de humificación.

Al cabo de tres o cuatro meses la masa queda transformada en un humus blando que se descompone fácilmente en el suelo y que se emplea después de haberlo enfriado. La operación se hace mejor sobre una plataforma corriente, y para conseguir un aislamiento que haga que la masa se caliente más rápida y uniformemente puede rodearse a ésta de fardos de paja prensada, colocados unos sobre otros a medida que el montón va elevándose, formando así una pared exterior. Estos fardos se impregnan, cuando ya no se utilizan más, de purín proveniente de la orina de los mismos establos y pueden servir para una nueva fabricación de humus.

Debido a lo elevado de la temperatura mueren las bacterias y las levaduras, no quedando más que gérmenes que vivan a altas temperaturas, cuya actividad, por otra parte, resulta anulada por la falta de oxígeno.

El estiércol caliente se caracteriza, pues, por una gran disminución en los gérmenes.

Por otra parte, con el procedimiento operatorio que acabamos de indicar se consigue la total destrucción de la facultad germinativa de las semillas de las hierbas malas que siempre contiene el estiércol y que provienen de los pastos que come el ganado, las que son por éste eliminadas en los excrementos.

Existe una gran cantidad de semillas que necesitan ese pasaje por el tubo digestivo del animal para su mejor y más fácil germinación.

aumentan después del mediodía pero desaparecen al anochecer, entonces eso es signo de buen tiempo.

13-a — También si en las condiciones del párrafo anterior se ven durante la mañana temprano altas nubes cirrus que parecer inmóviles y estas nubes desaparecen durante el día, se interpretará como signo de buen tiempo.

14-a — Si durante el día el cielo es claro, pero por la tarde las nubes empiezan a condensarse y toman mayor espesor, entonces es necesario esperar el cambio de tiempo y probables lluvias.

15-a — Si durante la noche la atmósfera está tranquila, pero una o dos horas después de la salida del sol se levanta viento, que aumenta hasta el mediodía y calma al atardecer, es signo de tiempo seco y claro.

16-a — Si el viento al atardecer no se aminora, y por el contrario, aumenta, es admisible esperar las precipitaciones y tormentas.

17a. — Si en las regiones altas el viento sopla durante el día desde los bajos en dirección a la cumbre y durante la noche a la inversa, se debe esperar tiempo bueno.

18.a — El fuerte rocío es el signo de buen tiempo.

19-a — El que en los valles y lugares bajos durante la tarde

y la noche se forme neblina que desaparece después de la salida del sol, es indicio de buen tiempo.

20.a — Si de noche en el bosque hace más calor que en campo abierto, se habrá de interpretar como signo de buen tiempo.

21.a — Si de noche y de tarde durante el ascenso a una colina o montaña baja se siente que el aire es más caliente, se podrá esperar tiempo bueno y estable.

22.a — Si las coronas alrededor de la luna tienen muy pequeño diámetro, es de esperar precipitaciones y empeoramiento del tiempo dentro de uno o dos días.

23.a — La presencia de los halos, grandes círculos blancos alrededor del sol o de la luna, indican el tiempo frío.

24.a — Si el aire es tan transparente que en las regiones montañosas se pueden ver los contornos de los objetos a la distancia de algunas decenas de kilómetros, habrá probabilidades de prontas precipitaciones.

25.a — Si después de la puesta del sol con el cielo completa-

EL GUSANO DE LOS MELONES

Es este un insecto que ocasiona daños cuantiosos en los cultivos de melones, zapallos, pepinos y sandías, particularmente en los climas cálidos.

La mariposa es blanca o blancuzca con los bordes de las alas de color pardo o parduzco. En la extremidad posterior del cuerpo tiene también una pequeña agrupación de escamas plateadas. Esta mariposa tiene una extensión de dos centímetros entre los extremos de las alas.

Para destruir las larvas hay que proceder con mucha atención y rapidez, pues lo operación debe realizarse antes de que penetren en el interior de la fruta. Por ello es que las pulverizaciones deberán aplicarse a las plantas conforme nacen las larvitas.

Las siguientes fórmulas son de resultados eficaces para combatir esta plaga, debiendo aplicarse en forma copiosa y abundante:

Verde de París, 150 gramos; cal de Córdoba, 300; agua, 100 litros.

Otra fórmula que da buen resultado:

Arseniato de plomo, 300 gramos; cal viva de Córdoba, 1 kilogramo; agua 100 litros.

El tratamiento se repetirá si poco tiempo después de aplicado se observaran larvas en el cultivo.

Para preparar cualquiera de las dos fórmulas se procede de la manera siguiente: con 50 litros de agua se hace una lechada de cal; luego con un poco de este líquido se prepara, con el Verde de París o el arseniato de plomo, una pasta de consistencia cremosa, obtenida la cual se la lleva a un recipiente que tenga 100 litros de capacidad. Se vierte entonces el resto de la lechada y finalmente se completa con agua los 100 litros de la fórmula. Durante la confección de la mezcla se la removerá continuamente con un palo.

Terminada la cosecha se destruirán todas las plantas atacadas y el rastrojo se arará a la mayor profundidad posible.

Como medida de precaución se aconseja igualmente abstenerse de cultivar las plantas citadas, que son predilectas del parásito, en la misma tierra, durante dos o tres años.

mente claro se ve al oeste, durante largo rato, un resplandor blanco plateado sin límites determinados, eso indicará un tiempo bueno y estable.

26.a — La posibilidad de oir claramente los débiles y muy lejanos sonidos, indica una gran humedad del aire en las capas inferiores y la posibiildad de producirse tormentas y precipitaciones.

27.a — Si los crepúsculos matutinos y vespertinos adquieren un color rojo muy vivo, se podrán esperar en algunos casos las precipitaciones.

Para terminar esta lista quiero mencionar todavía un fenómeno: el centelleo de las estrellas. El aumento de centelleo, según la opinión popular, es signo que promete la lluvia. Resulta que esta opinión, al igual que muchas otras, respecto a los fenómenos de la naturaleza, tiene una base científica. En efecto, cuando el aire contiene mucho vapor de agua, el centelleo de las estrellas se presenta muy intenso, y, por el contrario, con la sequedad del aire en sus capas altas y bajas, el centelleo desaparece completamente.



TRIGO A LA MILANESA

Hervir ½ kg. de trigo pelado hasta que quede seco, póngase en una cacerola 200 grs. de manteca, dorar una cebolla finamente picada, cuando esté dorada agregarle el trigo, revolver bien todo unos minutos, agregarle caldo hasta que quede algo espeso y cocido se condimenta con sal y pimienta, se espolvorea con queso rallado, si es del agrado se sirve con salsa de tomate. Es una comida económica y de mucho valor nutritivo.

MINESTRON A LA ITALIANA

Se ponen 50 grs. de manteca en una cacerola, agregándole una col bien picada, una cebolla, dos papas, cuatro zanahorias, dos berenjenas, perejil, apio y arvejas o porotos, una vez que se ha rehogado unos cinco minutos se le agrega el caldo, cuando hierve se le pone trigo del más fino calculando dos cucharadas por persona, se condimenta y se deja hervir treinta minutos, se sirve con queso rallado.

TRIGO A LA PAMPA

Ingredientes: un pollo de regular tamaño, ½ kg. de trigo, 50 grs. de jamón, 200 grs. de manteca, dos morrones y dos tomates, sal, pimienta, un poquito de especias, dos tarritos de azafrán, queso rallado y buen caldo. Media tacita de aceite.

Preparación: cocinar el trigo en poca agua con un poco de sal gruesa, hasta que el agua absorba toda la sal. En una cacerola de barro o en una paella se pone el aceite y 50 grs. de manteca.

Una vez caliente se doran las presas del pollo y ya doradas agregarle la cebolla finamente picada; los tomates pelados y picados; 50 grs. de jamón picado (crudo); el ramito compuesto de perejil, tomillo, laurel, orégano. Una vez dorado se le agregan dos cucharones de caldo; se deja hervir hasta que el pollo esté cocido y condimentar con sal, después agregarle el trigo ya cocido; el azafrán disuelto en un poco de caldo y los morrones asados y pelados de antemano y el resto de la manteca, dejarlo a fuego lento hasta que haya absorbido el caldo y que quede jugoso. Se espolvorea con queso rallado. Es un plato muy nutritivo.

CARBONADA A LA CRIOLLA

Un trozo de carnaza bien picada, una cebolla, ajo, perejil, tomate, ajíes; dorar todo a fuego lento y agregarle 200 grs. de trigo. Condimentar con sal, pimienta, clavo de olor, agregar caldo o agua caliente y dejar que se cocine. Se sirve con queso rallado, y se obtiene así un plato muy delicado.

BUÑUELOS DE LECHUGA "ELISA"

En un recipiente hondo, batir tres huevos con un batidor de alambre. Después de estar bien batido agregarle una taza de leche, sal fina, un poco de pimienta y nuez moscada (muy poquito). Agregarle la suficiente harina como para levantar por cucharada.

Se le agrega un buen manojo de lechuga muy fina. Se revuelve bien y se deja descansar una hora. Luego se prepara una sartén con aceite. Una vez caliente, antes de empezar a freir, se le agregan a la masa unas gotas de vinagre para que no absorba mucho aceite.

BUDIN DE ESPINACAS

Doce atados de espinacas se lavan y se cocinan, se escurren y se exprimen. Se pica muy fina. Poner en una sartén 2 cucharadas de manteca o aceite y dorar en ello 2 cucharadas de cebolla finamente picada. Mezclar 3 cucharadas de harina, agregarle un cuarto litro de leche, las espinacas, un poquito de nuez moscada, sal, pimienta y una cucharadita de azúcar molida. Dejar enfriar. Agregarle 3 huevos, 3 cucharadas de queso rallado. Enmantecar un molde, espolvorearlo con pan rallado y cocinarlo a baño de María, una hora en horno. Una vez cocido, desmoldarlo y servirlo con una salsa de tomate y huevos cocidos alrededor.

MAXIMAS Y PENSAMIENTOS

—I—

Para librarme de lo imprevisto — cuando mi casa se queda sola — guardo en mis ropas un Santo Cristo — un Santo Cristo y una pistola.—

—II—

La velocidad es una cosa que nos permite llegar a tiempo a un sitio donde no tenemos absolutamente nada que hacer.

—III—

Los que compran al fiado no se preocupan de la exactitud de las cuentas, porque abrigan la esperanza de no pagarlas nunca.

—IV—

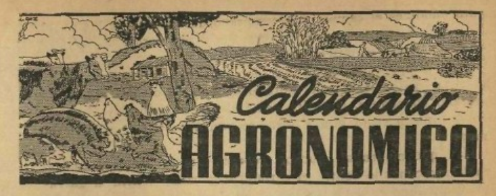
El hombre que pide una gaseosa en un cabaret se pone en ridículo como el que perece arrollado por una bicicleta.

—V—

Los buenos bebedores afirman que el primer "cocktail" es el que emborracha. Por eso toman varios, para borrar la acción peligrosa del primero.

—VI—

Cuando llegues a tu casa a altas horas de la noche, no te tomes la molestia de quitarte los zapatos para no hacer ruido, porque siempre tropezarás con un mueble cualquiera que delate tu presencia.



Trabajos de Ganadería en los meses de Enero, Febrero y Marzo

VACUNOS—

Estos meses requieren una continua y asidua vigilancia de las haciendas. Hay siempre "bicheras": las moscas ponen sus huevos en las heridas o mucosidades de los animales y las larvas que se desarrollan produciendo galerías en los tejidos logran el aniquilamiento o la muerte de los animales. Hay que recorrer todos los días los potreros y parar rodeo muy seguido. Recoger el ganado muy temprano y trabajarlo con la fresca. La madrugada es la hora en que los animales abichados comen, no se ocultan y pueden juntarse. Si quedan escondidos y escapan a la curación, peligran.

Hasta marzo puede haber bicheras. Según las condiciones en que viene la estación y la postura de la mosca, hay semanas que recrudecen el mal: las últimas son siempre temibles. Remedios que maten las larvas y no irriten demasiado. Substancias que eviten nueva postura: he ahí el secreto.

Estos meses, sobre todo enero y febrero generalmente secos y con grandes calores, exigen abundancia de agua. Calcúlese para tener una idea que un vacuno adulto debe tomar 60 litros por día, si se poseen aguadas artificiales. Si hay aguadas naturales, éstas a medida que arrecia el calor, se van secando y son peligrosos los pantanos.

Sacar animales después de largo tiempo de permanencia en el barro, es tener que cuerearlos. Los toros ya trabajan o se echan en enero si por calidad del campo se busca la parición del mes de setiembre y octubre (período de gestación de la vaca, 9 meses).

Cuanto mejor es el campo, más temprano deben echarse los toros.

Cuidar los toros, fijarse si trabajan y reponerlos. Se retiran en marzo cuando se busca parición tardía.

Si el campo es de invernada, no hay que mover la hacienda sino cuidar las bicheras, que sobre el agua, y no olvidar que pasto de verano abundante, impedirá venir al nuevo de otoño e invierno o sea que pastura alta y seca, resultará después mal invierno siempre.

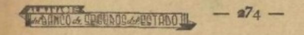
Hay que madrugar mucho, recorrer mucho, trabajar mucho y cuidar, vacunando contra el carbunclo y bañar contra la garrapata. Cuero que estos meses no se saque en seguida, es también cuero perdido.

OVINOS—

Meses de bichera los dos primeros. Los ovinos sufren más y mueren en alto porcentaje. Repasar las majadas recogidas con la fresca y sacar abichados a pequeños potreros con verde y agua abundante, donde se curarán diariamente. En estos tres meses se combate la sarna bañando bien, sin que quede ni un animal en el campo, siempre dando dos baños con diferencia de dos semanas por vez. Tiene que extinguir la sarna, pues después de marzo ya tienen cuarta lana; se gastará más y será más difícil la lucha. Buen bañadero, buen remedio bien dosificado y no menos de 2 minutos de baño si hay sarna y 1 minuto si no se hallan sino simples picaduras. Si hay costras, romperlas previamente.

Hay que preparar los carneros que se echarán en febrero si se quiere tener parición temprana, o en marzo si por la calidad del campo de pastura nueva tardía, se busca parición de setiembre (período de gestación de las ovejas, 5 meses). Previamente debe clasificar bien las majadas por tipo y por lana.

Enero y febrero son meses bravos también en campos donde hay carbunclos bacteridiano y "mancha", o sea el carbunclo sin-



tomático en los lanares. Vacunar para cada enfermedad, pues requieren distintas vacunas.

Hay que sacar los borregos de las majadas en marzo a más tardar, antes de echar carneros. Las ovejas falladas según clasificación y gordas se apartan para consumo o se venden. No hay que olvidar que es un error creer que los ovinos precisan poca agua. Hay que tratar de que tengan ésta en abundancia y algo de verde. Según corra este trimestre será en otoño la epidemia de lombriz. Con tiempo, precaverse y dar buenos lombricidas a adultos y jóvenes.

EQUINOS—

En enero se pueden hacer cubrir las yeguas. Período de gestación es de 11 meses. Cuidar no les falte agua. Las yeguas viejas en cría, suelen empantanarse. Cuidar mucho los equinos de trabajo, lavando bien los lomos cada vez que se desensille y usando jergas limpias. Meses terribles para "basteras" y "nacidos" en los lomos. Cuidar los vasos y arreglarlos, pues por el suelo endurecido sufren mucho. La exigencia de trabajo continuo con bovinos y ovinos exige un mayor desgaste de los caballos de servicio y obliga a un doble cuidado de éstos.

Trabajos de Agricultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Se termina en enero la trilla de trigo y está en su apogeo la de lino. Si no se dispone de cosechadoras que corten y trillen bien a punto, hay que formar montones de 6 a 8 "gavillas" y una más de sombrero o de sombrilla, haciéndole correr la atadura hacia atrás de los tallos y poniendo la gavilla con las espigas hacia aba-

MERMELADA DE DAMASCO

Se pelan y se quitan los carozos y se ponen a cocer en una cazuela con poca agua. Cuando estén blandos se secan, se sacan, se pasan por el tamiz, se pesa el puré y se pone al fuego con igual cantidad de azúcar en polvo, revolviéndolo incesantemente hasta que tome punto. Para conocer cuando está a punto, se saca un poco y se pone en un vaso con agua, y si no se deshace, es que ya está. Si la fruta es muy madura, no hay necesidad de sancocharla; se pone en la cazuela con azúcar y sin agua. De igual modo se hace la mermelada de cualquier otra fruta.

jo que tape el montón. Si la trilladora demora, conviene emparvar bien para no tener trigos lavados, claros y de poco peso específico, cuando no brotados. Mejor entonces es emparvar, pero hacerlo bien.

Hay que saber vender después el fruto de la cosecha, tanto como debe saberse producirla.

Todavía al sur del país se plantan maíces precoces a veces sólo dan choclos pero siempre buen verdeo. Hay que aporcar el maíz, y tenerlo carpido sin yuyos. En marzo los que están apurados, quieren ya cosechar maíz. No hay que olvidar que maíz formado y granado, requiere siempre que desecándose en la planta pierda su humedad. No se hace buen negocio recogiendo maíz con un 25 o un 30 % de humedad, si el tipo de venta es sólo después del 15 %, como exige la exportación generalmente.

Hay que rastrojear o sea arar superficialmente: si es posible en seguida y detrás de las cosechadoras o de las segadoras atadoras.

Si vino lluvioso el año, se evitarán los yuyos ya nacidos y si

Los PEONES de Estancia Pueden ser ASEGURADOS

viene seco, se guardarán millones de metros cúbicos de agua por hectárea, que si no se perderían por evaporación, máxime cuando se dé una ligera rastreada después de las lluvias y se evitará así que las tierras "bombeen" agua. Además, si se quiere arar temprano para sembrar avena en febrero, no se podrá hacerlo después en caso de seca, si no se tuvo esa precaución. Combatir las malezas. En este trimestre florecen varias y especialmente en él, lo hace el abrojo grande, la más temible. Arrancarlo, quemándolo. Si hay mucho, cortarlo no dejándolo jamás florecer. La avena se precisa en marzo sea para ganadería o para caballos de tiro en agricultura.

En enero se corta y emparva alfalfa y si se va a plantar nueva hay que ir preparando tierras para sembrar en otoño. Aporcar el maní y girasol. En febrero se cosecha el maní, pudiéndose aprovechar su ramazón para forraje bien seco y enfardado, para ganado lechero o aún yeguarizos.

Se comienza en marzo el laboreo de tierras para cereales de invierno. Este trimestre es de intensa actividad, pues se realiza generalmente la liquidación de cosecha con todos los problemas subsiguientes del arreglo de cuentas, créditos y facturas y se realizan los pagos, etc.

Es el trimestre de balance, para el cultivador agrícola; hay que liquidar al mismo tiempo que se prepara y se inician sucesiva-

---

SIN MI, ¡QUE SERIA DE MIS HIJOS!

Es tan varia y falaz la fortuna; tan avara se muestra en beneficios y tan pródiga en sinsabores y desdichas, que bien puede afirmarse que nos hallamos rodeados de mil azares que espían la ocasión propicia para arrebatarnos la escasa felicidad que nos concede una vida de pruebas y desengaños. Por esto es de todo punto, no sólo conveniente, sino necesario, precavernos con tiempo de esa duda terrible que tan a menudo hace exclamar a muchos padres: Sin mí, ¡qué sería de mis hijos!

En nuestra mano está, sin embargo, disipar esos temores y apartar esas ideas que nos llenan de fundados y tristes presentimientos ante una temprana muerte. El seguro de vida lo llena todo, y con el escaso esfuerzo que a nuestro trabajo exige, devuelve la tranquilidad al alma, renace la esperanza en el hombre y nada tiene éste que temer por la suerte venidera de su esposa y de sus hijos.

En efecto, es tal la tranquilidad que produce el seguro en el espíritu que, cuantos han tenido ocasión de conocer a personas que se aseguraron, saben, dice el escritor G. Dabancour, que el contrato de seguro de vida tiene a los ojos de las mismas el valor de un pacto contra la muerte y sus desastrosos efectos; razón por la cual esas personas viven contentas y tranquilas, merced al gozo íntimo de una conciencia previsora que fió el bienestar de los suyos a la casualidad de una larga vida.

SARMIENTO

mente todas las labores y se pasa revista general a todas las disponibilidades de trabajo y maquinaria del nuevo año. Y a la vez hay que resolver los contratos de tierras, las ampliaciones de área de cultivos, las posibilidades de aumento o de disminución. Fin de jornada y comienzo intenso del nuevo año agrícola, estos tres meses son además del término de la batalla dada, todos los problemas de la nueva batalla a darse y a ganarse.

Bajo la exigencia de las cosechas que se terminan en enero, la comercialización de febrero y sus trabajos preparatorios de roturación y siembra, se llega a marzo con la creciente necesidad de ir aplicando con total dominio de todos los rubros del trabajo agrícola, una nueva e ininterrumpida labor de producción.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

En enero la recolección de frutas se halla en su mayor intensidad, como ser duraznos, damascos, ciruelas, algunos tipos de peras.

Siempre recoger la fruta que esté fría: de madrugada si es posible o muy tarde. Si por la gran cantidad, ello no es posible, no encajonar ni embalar hasta que se halla enfriado. Según que esté muy lejos el destino, cosechar varios días antes de la maduración completa.

Muchos cuidados al recogerla y encajonarla sin que sufra golpes. En Silvicultura se pueden hacer almácigos de eucaliptus a la sombra y bien regados. Mucho riego a los otros almácigos y matar hormigas.

En febrero se cosecha aún mucha fruta también. En el mes de enero desde el 15 en adelante, injertar con escudete a ojo durmiente. Se descalzan los pies de injertos, suprimiendo brotes, chu-

pones del patrón y alguna raíz que hubiera echado el injerto. Cuidar los injertos hechos en diciembre, para que las ligaduras que deben en ese caso aflojarse no estrangulen los patrones, pues se forma una hinchazón reveladora.

Se cortan los patrones a 10 ctms. arriba del injerto prendido. En Silvicultura se siembran: Pinos, Eucaliptos, Plátanos, Nispeyas, Tilos, Casuarinas, Cedros, Fresnos y Robles, bien al abrigo de los vientos.

Hay que mover las plantas en macetas o tarros y evitar que la raiz principal penetre al suelo.

Se hacen injertos de yema en los naranjos en enero, mes en que tambien se despuntan brotes verdes, siguiéndose en febrero esta poda de verano.

Debe ralearse la fruta si viene demasiado. Apuntalar árboles que peligren. Hay que crear entre filas de frutales o forestales cuando se quiere aprovechar el agua caída y evitar el "bombeo" de las tierras.

Hay que sembrar en marzo las semillas de árboles cuya propiedad de germinación no es prolongada.

Se pueden hacer gajos verdes de Evónimus para adornos, romero y verónicas, etc. Estos meses se recogen semillas maduras de árboles forestales. En marzo se comienza a sembrar carozos de

EDAD PROPICIA PARA EL TRANSPLANTE DE LOS ARBOLES

Lógicamente hay que pensar que si un árbol ha desarrollado por completo sus raíces y ramajes, es de suponer que las exigencias de elementos nutritivos tienen que ser considerables; por otra parte su copa más o menos frondosa ofrece mayor superficie a la evaporación y a los embates de los vientos que difícilmente podrá resistir, por cuanto sus raíces, que deben arraigar aún, al ser sacadas del lugar en que vivieron y por más cuidados que se tengan suelen sufrir serias heridas y amputaciones que ellas mismas con prontitud deben reparar; pero ya no posee o han perdido en gran parte el poder de energía indispensable que los habilita para tomar suficiente adherencia con la tierra y entrar en funciones. Es esta la razón por la cual no están en condiciones de responder a esa demanda de la parte exterior.

Así, por ejemplo, al duraznero, damasco, ciruelo, membrillero, será conveniente transplantarlos a los dos años de injertados; peral y manzanos de dos a tres años; naranjos, limoneros y mandarinos de cuatro a cinco. El olivo de 6 a 7 años.

Lo mismo ocurre con los forestales. Así tenemos que: plátanos, acer negundo, paraísos, acacias, se transplantan a los dos años. Los pinos, cipreses, araucaria, tuyas, de cuatro a cinco años. En términos generales, esto es lo que debemos saber con respecto a la edad de las plantas referente a su transplante, a pesar de que esto no es de rigurosa aplicación, porque convendrá anticipar el transplante de aquellos sujetos más precoces y robustos.

duraznneros, damascos, cerezos, nísperos y ciruelos que van a germinar en la próxima Primavera.

Como consejos generales, no hay que olvidar que estos meses son de gran cuidado para los riesgos que deben ser abundantes y defensas contra soles y vientos para los almácigos; evitar siempre las hormigas, la desecación del suelo y proceder con arados pequeños o cultivadores a mantener la mayor humedad del suelo en los montes. En lo que se refiere a plagas véase Calendario de Sanidad Vegetal.

Son meses de intensa producción frutal, de cuidados a los nuevos vegetales y de preparación intensa para el porvenir de los árboles. No hay que dormirse jamás, ni que los instrumentos de labor, los brazos y la inteligencia, se duerman tampoco.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Enero, Febrero y Marzo

En enero limpiar hojas, quitar renuevos y sacar pámpanos inútiles que sirven de refugio a orugas, crisálidas y otros parásitos. *Despuntar brotes nuevos y dar una arada superficial.*

En la bodega, por los fuertes calores hay que estar prevenido frente a varias enfermedades. Se deberá haber trasegado o sino hacerlo ahora, con todos los vinos. Lavar bien los recipientes y vasijas acidificadas o enmohecidas. Azufrar también.

Realizar rellenos continuados y sin remover las vasijas, sin mezclar vinos nuevos con viejos. Buen mes para embotellar vinos cuyo estado sea bueno. No hay que olvidar que el que tenga viñedos, debe este mes declarar su probable cosecha.

La cosecha de la Uva que es en marzo, deja a febrero los cuidados finales, tanto en los detalles de cuidar, sacando algunas ho

jas en variedades de uva de mesa que lo requieran, como en los tratamientos finales.

La vendimia exige comenzarse con buen tiempo y durante horas que ya haya desaparecido el rocío. Realizar previamente pruebas de madurez y grado alcohólico. La uva debe ser llevada en el día a la molienda. Una vez molida y separado el escobajo, en las máquinas especiales se lleva a las piletas o cubas, para fermentar. Cuidar de no llenar las cubas, dejando medio litro libre para el "sombrero" y los gases. Después se harán las "correcciones" convenientes.

Si se emplea bisulfito demora 24 horas la fermentación. Sumergir el orujo o sombrero dos o tres veces diarias Tomar la temperatura y aerear si pasa de 35 grados y haciendo, mejor si es posible, circular el mosto por cañerías de cobre o hierro estañado sumergidas en agua fría.

Cuando el mustímetro marca 10 grados Baumé a 15 grados de temperatura se da por terminada la fermentación fuerte y se procede al "descube" que consiste en separar el vino mosto de la parte sólida (en los vinos claretes mucho antes). Se sigue la fermentación sin orujo. Después de descubado se lleva a vasijas sin azufrar y se termina la fermentación en 10 o 15 días

Al fin de vendimia se da el primer trasiego, tratando sea en

PROPIEDADES DE LOS ABONOS LIQUIDOS

Según dijo en una conferencia que dió en Schenectady el Dr. Víctor A. Tiedjens, catedrático adjunto de botánica en la Universidad de Rutgers las plantas en cuyo cultivo se emplean abonos líquidos resultan mucho más vigorosas que aquellas en que se aplican a la tierra abonos sólidos.

"La *investigación científica* —*dijo*— *ha demostrado que los fertilizantes* químicos tienen que ser disueltos en el agua contenida en el terreno, para que puedan aprovecharlos las siembras. Una vez disueltos, se abren paso hacia las raíces. y es entonces cuando les dan robustez a las plantas. Es, pues, evidente que, a menos que el terreno contenga la necesaria cantidad de agua en que puedan disolverse los abonos sólidos, no son éstos de utilidad alguna para las siembras. Si se le aplica determinado abono a la tierra es con el objeto de complementar los elementos nutritivos que en ella se hallen, abrigándose la esperanza de que así resulten las plantas más vigorosas y den mayor rendimiento y mejores frutos.

"Otro punto importante que obra en favor de los abonos líquidos como ha podido comprobarse con la investigación científica es el mejor aprovechamiento del fosfato. El fosfato no es, por regla general, tan soluble como el nitrato y la potasa, circunstancia por la cual figuran en los sólidos más fosfatos que el que realmente requieren las siembras. Tal desperdicio no ocurre cuando se emplean abonos líquidos. Además, siendo líquido el abono, no hay que usar tanta cantidad como cuando es sólido".

SECCION AUTOMOVILES Y RESPONSABILIDAD CIVIL

Asegura a los propietarios de automóviles; motocicletas; vehículos de tracción animal, y de carritos de mano, la responsabilidad civil en que puedan incurrir con los mismos en la vía pública por lesiones o muertes de personas, o por daños a vehículos o cosas de terceros.

TRANSPORTE DE TERCERAS PERSONAS A TITULO BENEVOLO Y GRATUITO

Se asegura a los propietarios de automóviles por la responsabilidad civil, por lesiones corporales, en que puedan incurrir en los casos que lleven en el coche a terceras personas. Tarifas N.os 1 y 2.
Prima adicional 20 % según escala de H. P. del motor.

SEGUROS COMPLETOS PARA COCHES DE PASEO Y DE TRABAJO

La póliza cubre además de los riesgos detallados el de "Daño Propio" del coche, Incendio, Robo y Marítimo. Asegura al chauffeur profesional a sueldo del Asegurado por los accidentes del trabajo de acuerdo con la ley Nº 10.004 de 28 de febrero de 1941, con un sueldo de $ 70.00 mensuales y hasta un máximo de DOS MIL PESOS m|n. $ 2.000|00).
El excedente, si lo hubiera, puede tomarse en una póliza en la Sección Accidentes del Trabajo.

AUTOBUSES INTERDEPARTAMENTALES

Se asegura por los riesgos de "Responsabilidad Civil" y por los de "Daño Propio" e "Incendio".
Chauffeur en las mismas condiciones antes expresadas.
Por condiciones y tarifas en las oficinas del BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO o en sus Agencias.

días más bien de baja temperatura y presión alta. Después pasar el vino a vasijas muy limpias y azufradas y rellenar cada 5 días, tapándolas perfectamente. El vino con que se rellene, que es la base de la conservación, debe ser elegido, agregándosele a éste, 10 a 20 gramos de anhidrido sulfuroso por hectólitro.

Trabajos de Horticultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Mucho riego este mes, de mañana muy temprano o mejor de tardecita. Carpidas, encardas y aporcaduras. Concluir de preparar todos los cuidados que faltan, cavando hondo para las hortalizas de otoño.

Mucho cuidado con los almácigos y extirpar las hormigas de los alrededores.

Se siembran en enero:

Al aire libre, las siguientes hortalizas: acedera, acelga blanca Romana, achicoria de raiz, arvejas enanas, albahacas de hoja ancha, alcauciles, apio blanco lleno, apio nabo, berenjena enana temprana, bróculi tardío, berros de varias clases, cebollas coloradas y de Nápoles, chata de Madeira, piriforme, blanca de Nápoles y

---

LAS PAPAS Y LAS CEBOLLAS EN LA HISTORIA

Si alguna vez Ana de Dinamarca, esposa de Jaime I de Inglaterra, quiso comer papas tuvo que pagarlas de uno a dos chelines el medio kilogramo, y entonces el chelín valía cinco o seis veces más que ahora.

Entre 1725 y 1750 la papa, poco conocida hasta entonces, empezó a cultivarse regularmente en Escocia, gracias a un agricultor llamado Prentice, que realizó una fortuna, porque comprendió el valor del tubérculo y lo popularizó.

Competidora de la papa era la alcachofa, llamada "papa de Canadá", por haber sido llevada del Brasil a ese país y, de allí a Inglaterra en 1617. Y también rivalizaba con la papa —aunque parezca mentira— la dalia, que originalmente fué importada de México a causa de tener partes comestibles, y luego pasó de la huerta al jardín.

La historia de la cebolla se pierde en la noche de los tiempos. Su nombre francés (oignon) e inglés (onion), dicen que proviene de la ciudad judía de Onion, fundada por Onias en el golfo de Suez, hace más de dos mil años. Pero es más probable que tales nombres estén etimológicamente *relacionados con la voz latina "unio", que significa "perla"*. La cebolla fué llevada a Inglaterra por los romanos.

El ajo y el cebollino abundan en ese país.

En cuanto al puerro, nativo de Suiza, se cree que era conocido en las Islas Británicas antes de 1562.

El repollo fué cultivado allí en los tiempos más remotos.

Los repollitos de Bruselas habían sido importados de Flandes a Inglaterra en 1213. La coliflor pasó de Chipre y Creta a Italia hace mucho tiempo, pero en Gran Bretaña se cultivó solamente a fines del siglo XVII.

blanca de Génova, coles crespas romanas y de Nápoles; coliflores tardías de Nápoles y tempranas de París, col rábano blanco y violetas, colinabo blanco, escarolas de varias clases, espinaca de Holanda y de Viroflay; lechugas de varias clases; maíz dulce temprano para choclo; nabo de varias clases; papas europeas varias; pepinos de varias clases; perejil común y crespo; pimientos tempranos; porotos de varias clases; puerros; rabanitos varias clases; remolacha; repollo blanco de Pisa, bacalán de Brunswick crespo de Asti temprano, de Vertus, etc.; salsifíes; tomates tempranos, zanahoria corta precoz y de Holanda y zapallitos de tronco.

Se siembran en febrero:

Acelgas, arvejas, apio blanco, alcauciles, achicorias, nabos cardos, cebollas coles, colinabos, escarolas, habas, lechugas, perejil, puerros, remolachas, rabanitos, salsifíes, zanahorias, etc.

Se siembra en marzo:

Plantar todo lo que se tenga en almácigos. Cuidar de las malezas que vienen con intensidad. Preparar para las siembras de hortalizas de otoño e invierno.

Se plantan bulbillos de ajo, cebolla para verdeo y chalota, así como también otras verduras que sirvan para condimento.

Se siembran acelgas, arvejas para cosechas tardías, cebolla para cabeza, escarola crespa, espinaca, lechuga, nabos, remolacha, salsifí y zanahoria.

PAPAS—

Desde meses anteriores se cosecha, pero es el mes de enero el principal de la cosecha de papas. Conviene perviamente quemar sobre el terreno todos los tallos secos y hojas para evitar muchas enfermedades y gérmenes donde han existido enfermedades criptogámicas.

Conviene elegir apartándolas a la vez que se cosecha, las mejores *variedades para semilla. Clasificar el producto* de cosecha pues se gana al comerciarla ya que se ofrece generalmente muy mezclada y desmerece así en valor.

Se *realiza en estos meses la siembra de* la denominada papa de verano, pero conviene sembrar principalmente las variedades de origen europeo, conservándose en enero y pudiendo seguir en febrero.

Con el producto de esta cosecha puede disponerse de buena semilla para la siembra de Primavera.

Sembrar en surcos, si es a mano en tierra muy bien preparada, a 0.60 cent. de distancia entre líneas y a 0.50 cent. de un tubérculo a otro.

Pasar rastra de dientes en el sentido de los surcos. Se siembra con el arado también en tierra bien hecha, tratando de mantener las distancias indicadas y dejando un surco entre medio sin sembrar.

Debe ir enterrada 10 centímetros si la tierra es bien suelta y menos si es tierra fuerte.

Trabajos de Avicultura en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Son meses, sobre todo los primeros, en que no debe escasear el agua fresca y abundante, ni la sombra natural, o lograda con co-

---

LAS PLANTAS ENEMIGAS

Parece increíble que existan plantas cuya mutua hostilidad sea tan grande, que no puedan vivir unas junto a otras; sin embargo, tal acontece con los cardos y la colza. Si un campo está infectado de cardos, planta que se propaga con más rapidez de la que fuera de desear, para *destruirlos, lo mejor es arar el suelo y sembrar colza.* Los cardos serán irremisiblemente aniquilados. Otras plantas antagónicas son la rosa y la reseda. Entre ellas es la antipatía tan profunda que si en un florero se ponen flores de las dos clases mezcladas, el resultado será que *ambas pierdan su fragancia, y al poco tiempo su frescura. También* existen plantas que pudieran llamarse asesinas. Una de estas es la "humea elegans" que a veces se encuentra en los invernaderos, la cual exhala un olor muy parecido al de la piel de Rusia. La "humea" envenena, materialmente, a todas las demás plantas que *estén próximas* a ella. El corresponsal de un periódico de jardinería escribe dando cuenta de como una plantada en un tiesto de su invernadero, hizo que las hojas de un melocotonero plantado en un tiesto situado a 30 centímetros más allá de la mortífera planta se secaran y esto es mucho más extraño cuanto que las raíces de los dos vegetales no podían tener contacto alguno, puesto que se hallaban en diferentes tiestos.

bertizos. Si faltan tales elementos, no hay desarrollo de músculo o sea de carne y se favorecen las enfermedades. Combatir los parásitos, sobre todo piojos, con polvos o baños insecticidas.

Los cuidados comunes a enero y febrero, son además mantener limpios los gallineros por el Peligro de parásitos (creolina al 5 por ciento y lechada de cal) así como buenos revolcaderos de cenizas y arena. Mucho verde en la alimentación.

Ya en enero se retiran los gallos de los planteles y se separan pollos y pollas nacidas temprano que es el ideal. Los gallos ganan salud; las plumas nuevas del lomo de las gallinas en la muda, no sufren, y recién se echarán los gallos en julio o agosto o cuando se necesiten huevos para incubar temprano.

Hay que recoger más seguido los huevos, estos meses de calores, de los nidales bien encalados y desinfectados: puede hacerse dos veces diarias, tratando de guardar los huevos en lugares frescos y recogerlos limpios. No hay que olvidar que para la venta, los que más se conservan son los sin galladura.

Conviene desinfectar y aerear bien todo el material de incubación ahora inactivo.

Ya al llegar marzo, se separan los pollos de las pollas y se forman los lotes, acostumbrándolos a sus futuras habitaciones pues no hay que olvidar que deben estar aclimatados por el período de la muda, que empieza intensa y en la cual sufren mucho las aves.

Hay que separar y engordar las aves viejas o defectuosas para la venta y cuidar que las pollas nacidas temprano que empiezan a poner en marzo con gran ventaja para el dueño, no carezca de buena comida y cal abundante, pudiendo darse conchilla mo-

lida, pero mezclada con alimentación, así como algo de polvo de carbón para desinfectar. Prepararse para el otoño con los gallineros arreglados y revisados, que haya buena ventilación pero no corrientes de aire.

Si las gallinas estos meses comen plumas, se puede cambatir dándoles al lote alimentos con algo de carne cruda y si es posible separar las más voraces y darles carne sanguinolentas o "entrañas", pues los otros sistemas no son prácticos; puede notarse que lo que más buscan comer son pluma con el tronco con sangre. Es por falta de ciertas substancias alimenticias que la perversión del gusto se realiza.

Se eligen los reproductores eliminándo los defectuosos, y se procede al balance para empezar el año avícola, resolviéndose las disponibilidades de planteles para reproducción y la elección de los animales a eliminarse para consumo y venta.

Trabajos con cerdos en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Sombra y agua fresca así como buen verdeo es la necesidad fundamental de los cerdos en estos tres meses.

Para tener lechones en otoño, es necesario que los verracos

¿COMO CONSERVAR LOS HUEVOS?

Los huevos pueden ser conservados durante varios meses impermeabilizando las cáscaras, siendo necesario para esto elegirlos muy frescos (cuatro días como máximo), limpios y no cascados.

Para reconocerlos basta saber que un huevo es fresco cuando es pesado; y muy claro cuando se lo examina en pleno día; al tocarlo la cáscara debe dar la impresión de una superficie lisa. El color de ésta no tiene ninguna importancia, pero los huevos de cáscara oscura son buscados para las expediciones, porque son más resistentes.

Los huevos de yema clara son menos ricos en hierro y menos nutritivos que los de yema muy coloreada.

1) Tomar medio litro de silicato de potasa y medio litro de silicato de soda. Se mezclan los dos líquidos y se les agregan diez litros de agua hervida y fría. Este líquido se echa en una vasija de porcelana, conteniendo los huevos. La vasija se colocará en un sitio seco, lejos de la luz y permitirá conservar los huevos durante seis o siete meses.

2) Hacer hervir 10 litros de agua; colocar en un balde de madera, limpio, un kilo de cal viva; mezclarla con 3 litros de agua hervida y fría; dejarla el tiempo necesario para que la cal absorba el agua; luego se repite la operación dos veces más. Después se deja reposar durante dos horas y se vacía el balde, teniendo cuidado de que el pozo quede en el mismo. Se colocan los huevos en vasija de porcelana cuidando de poner la punta gruesa del huevo siempre hacia arriba; se cubren con agua de cal, se tapan y se guardan en sitios frescos.

trabajen de tardecita o en la noche y madrugada, pero no a otras horas. No conviene perder los "calores" de las cerdas. Ya en marzo se pueden racionar todos los porcinos.

Se apartan en marzo los animales para engordar, debiendo calcularse según la alimentación, que tardan 60 a 90 días para engordar y que el peso que se busca es de 90 a 100 kilos.

Pero durante los meses calurosos los enemigos de los cerdos son los piojos, las lombrices intestinales, la sarna y el cólera. Para combatir los piojos y la sarna, se recomienda el kerosén en pulverizaciones o baños, aunque hay remedios en el comercio que traen las dosificaciones correspondientes.

Para prevenir las lombrices intestinales hay un remedio conveniente y que actúa favorablemente en el desarrollo. Darles a comer y si no lo hacen, agregarle una parte en la comida, de una mezcla de 80 litros de cenizas de madera, 20 litros de cal apagada al aire libre, 20 litros de sal común, 450 gramos de azufre y 450 gramos de sulfato de cobre. Ese remedio es preventivo.

Si hay lombrices, se da en la alimentación una cucharadita de las de café, de Trementina, por cada 36 litros de peso vivo a alimentarse y una vez por día durante tres días, purgándose después con sulfato de soda que es económico.

Para el cólera hay que emplear simultáneamente el suero y el virus, que pueden conseguirse en casas que venden artículos veterinarios.

Vigilar mucho por la peste porcina o Hoggs Cólera.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Enero, Febrero y Marzo

Fuego y aradas sanean el rastrojo. Las enfermedades en agricultura cerealista se trasmiten generalmente en los resíduos de cosechas. Quemar primero y dar una labor superficial, previa a los trabajos de preparación de Otoño.

En el maíz, en los tres meses a medida que se carpe y se destruyen malezas, hay que cortar, juntar y quemar las plantas con carbón sin dejar que el polvo negro de sus espigas vuele (usar bolsa). Al terminar la cosecha de maíz, si no se aprovecha bien el rastrojo o después de realizarlo, aplicar los mismos consejos anteriores de labor superficial.

Las enfermedades más comunes en los frutales que deberán combatirse estos meses, son el Oidium o "blanco" del manzano, la Antracnosis o Sarna de los Citrus (naranjos, etc.) y varias rullas o enfermedad amarillenta de las hojas del Duraznero, Ciruelas y Damascos. Contra la enfermedad de los naranjos especialmente, hay que usar pulverizaciones de caldo bordelés al 1 %(Sulfato de cobre 1 kilo, cal viva 1 kilo y agua 100 litros).

Se nota en la Vid, especialmente en los racimos y hojas y deberán combatirse todo el tiempo la llamada peronóspera en las

---

LE SALIO LA VIUDA

En las supersticiones, "la viuda" ocupó lugar preferente, a continuación de "la luz mala".

Era una aparición — "una fantasma", decían los campesinos — que anunciaba desgracia; tenía lugar de noche, en sitios apartados y bajo el aspecto de una mujer enlutada, cubierta de la cabeza a los pies con un gran manto negro o rebozo.

Jamás pronunciaba una palabra; el jinete a quien se refería el presagio se la encontraba de pronto en una vuelta del camino, o la veía marchando delante o a la par de su caballo, siempre silenciosa, la cabeza agobiada.

Sobra decir que semejante aparición producía, tanto en el hombre como en su cabalgadura, el terror lógico de lo sobrenatural y que el episodio se epilogaba con una fuga desesperada.

Por eso cuando los propósitos o aspiraciones de una persona se ven frustrados — en particular por la intervención de otros — se dice irónicamente, que al perdidoso "le salió la viuda", es decir, lo inesperado, lo malo, lo que no se desea. A un guapo "le sale" o "se le aparece la viuda" en la forma de otro más guapo, que se le impone; a un enamorado, en la de un segundo que conquista los favores de la dama; a un comerciante, en la del competidor afortunado que acapara los negocios que él quiso realizar.

A este manifiesto fracaso, que provoca un disgusto o malhumor natural en el afectado, se le llama también "dársele la contra", o sea que gana la carta del contrario, como en un juego de naipes.

hojas y Oidium en racimos, que se combaten con espolvoreos de sulfato de cobre calcinado y azufre.

Aparecen también el idium o blanco de los zapallos, la viruela de la acelga y remolacha, antracnosis de la arveja, etc., etc. Casi todas se combaten con caldo Bordelés al 1 % y dar tres pulverizaciones; no olvidar que el Sulfato de Cobre hay que prepararlo así:

a) Disolver bien el sulfato en 50 litros de agua tibia.
b) Disolver bien la cal agregando poco a poco agua y completar 50 litros.
c) Echar la lechada de cal de a poco, adentro de la solución de sulfato y no al revés.

Recipientes y revolvedores que no sean de metal, ni estaño o hierro.

Echar en un vaso de vidrio y obsevar después de un rato que se deposite. Si el líquido de arriba queda incoloro, está bien hecho el remedio. Si queda celeste, echar un poco de lechada de cal hasta conseguir que la prueba resulte bien o sea que quede incoloro.

Trabajos de Ganadería en los meses de Abril, Mayo y Junio

VACUNOS—

Meses de preparación para el invierno. Clasificar en Abril todos los lotes, retirando los toros, pues si no la parición es muy tardía. Los ganados se mueven despacio y se van espaciando estos trabajos pues llega la "purga" con el pasto nuevo. Tratar de dejar levantar el rocío antes de trabajar.

Generalmente si no se ha hecho la yerra de Primavera, se realiza en Mayo: mejor es buscar una buena "menguante" pues si n

influye la luna sobre las heridas, está probado que cuando no hay luz, los animales de noche no caminan tanto cuando están doloridos.

Se marca, señala, se castra y se descorna. Todas estas operaciones en terneros muy grandes con madres delgadas y campo bajo, ofrecen una estada penosa al invierno. Deben en realidad hacerse todas juntas, sólo cuando no hay más remedio. Conviene hacerse castración y descorne en verano dejando para el Otoño solamente la señalada y marcación. El descorne a fuego y la castración con terneros nacidos de pocos días, son óptimos y aquellos no sienten después dichas operaciones que resultan brutales realizadas en otra edad. Además hay que pensar que a ellas se va a agregar la "desternerada" o sea separarlos de las madres. No conviene hacer ésta en seguida, salvo cuando se puedan dejar los terneros en sus pastoreos y llevar las madres lejos. Siempre así, "robando" las madres, extrañarán y sufrirán menos. Si no se puede hay que dejarlos una quincena junto a las madres y llevarlos a buen pastoreo lejos, pues los primeros días se agotan caminando y sin comer casi. Estos meses son buenos para liquidar todo lo gordo antes del invierno. También hay que bañar seguido si hay garrapata y vacunar contra el carbunclo si no se hizo ello en Primavera.

Buenos meses para amansar bueyes. No aconsejamos descolar vacas o sea sacarles la cerda, salvo despuntar un poco, más bien como limpieza y cuidado pero no para ganar con su producto.

LANARES—

Hay que llegar al invierno sin sarna. Eso que recomiendan los calendarios, de pasarse curando "picaduras", es garantírse sarna

---

DEFENSA ZORRILLA

Cierta mañana de verano en que paseaba yo por un campo inmediato a mi casa, tropecé con lo que, a primera vista, juzgué fuese una gran serpiente con el lomo rayado de blanco, pero que no era en realidad sino una familia de mofetas, compuesta de la madre y cinco pequeñuelos que marchaban tras ella en perfecta hilera. No había sido yo el único que los había visto. A cosa de un metro de ellos, agazapábase uno de mis gatos.

Los zorrillos no parecían haber advertido la presencia del enemigo, pero, un momento después, cuando el gato hizo ligerísimo movimiento de avance, la madre lanzó un grito apenas perceptible, que era una voz de mando. Instantáneamente, todos los zorrillos giraron, apuntaron y dispararon, con certera y, para el gato, desastrosa precisión.

Cegado por el maloliente líquido, el gato dió un bote y se alejó de allí más que de prisa. Los zorrillos, como bien disciplinada tropa, volvieron a formar en hilera y reanudaron la marcha.

todo el año. Más vale bañar en horas de la mañana, dando dos buenos baños, sin que quede un solo animal sin que reciba el baño y no hay que olvidar que si se dejó persistir la sarna en las majadas, el "veranillo de San Juan" generalmente a fin de Junio remacha el clavo.

Hay que apartar todo lo gordo y salir de ello antes del invierno, capones y ovejas falladas previa elecciones del "consumo".

Estos meses van a purgar las ovejas con el pasto nuevo. Hay que entrar al invierno con las ovejas limpias y sin "cascarrias". Muchos descolan en Otoño sacando 100 ó 150 gramos de lana corta por animal adulto. Cuidar las borregadas de la lombriz. Repasar las majadas y cuidar las pezuñas. Cuidar las ovejas significa también cuidar los alambrados, tenerlos bien estirados y evitar los destrozos de las lluvias de Otoño, limpiando los "cruces" en los arroyos. No se podrá hacer en invierno con las ovejas madres ya pesadas, muchos trabajos que hay que terminar en Otoño.

Trabajos de Agricultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En este período se comprende toda la preparación y comienzo de la siembra de cereales y oleaginosos.

Cada labor perfectamente hecha, debe realizarse en la verdadera oportunidad de este trimestre.

Arar, rastrear, pasar el rodillo y repetirlo las veces necesarias, pueden ser aisladamente operaciones fáciles; pero bien hechas, una relacionadas con las otras y en la oportunidad que no se deje pasar tiempo de más, ni quiera lograrse con tiempo de menos; ahí está el secreto.

Unicamente con ello, se puede obtener una tierra bien desmenuzada hasta lo más profundo, siempre que haya suelo o subsuelo conveniente, bien aereada o "cocida" como se dice, sin te-

rrones pero tampoco con vacios llenos de aire, por estar muy pulverulenta y sin ser un ladrillo por lo apretada. Más que nada, que guarde toda el agua adentro sin estar empapada y sin que dicha agua salga afuera por evaporación, que para eso sólo deben obrar las plantas con sus raíces, sus tallos, sus hojas, etc.

Así, si en este semestre se ara poco pero no se hace bien o se hace a destiempo, se pasa la rastra como un deber pero no inteligentemente, se pasa el rodillo cuando precisamente el suelo está mojado o se rastrea suelo empapado, todo ello puede realizarse, pero no lo será inteligentemente.

No sólo hay que preparar todo para sembrar después de Junio, sino ir escalonando el trabajo a medida que se pelea con la adversidad del tiempo, de modo que lo principal del laboreo y preparación, quede hecho y aún sino todo terminado, tener sembrado bastante a fin de Junio.

Escalonar las siembras sería ya un seguro de cosecha, aunque no se admitiera que sembrar temprano es favorable, máxime para variedades tempranas.

Claro que hay que ir "templando las cosas" y viendo "cómo pinta el año". Buena tierra y semillas, buen trabajo y buena cabeza, es el secreto de la cosecha futura.

Semillas seleccionadas y limpias y muy bien curadas para el trigo. Con sulfato de cobre al 1 % se cura contra el carbón común. También hay productos en polvo muy buenos. Pero contra el carbón volador sólo hay el tratamiento con agua caliente poco conocido y que requiere un mínimo de comodidad. Entre varios buenos vecinos puede hacerse consultando un ingeniero agrónomo.

Trigo sembrado con dos rejas y buenos rastreos y semilla sana y de buen origen. Curioso es observar lo que un agricultor es-

---

LOS ANIMALES TIENEN SU LADO HUMANO

Un chimpancé del zoológico de Saint Louis, que estaba mudando los dientes de leche, tenía uno de ellos bastante flojo, pero, por lo visto, no lo bastante para que se atreviera a arrancárselo, porque le dolía. A sus compañeros parecía preocuparles mucho el caso. Varios de ellos trataron de sacarle el diente, aunque sin resultado, pues se les escurría de entre los dedos. Viendo esto, un empleado le dió a uno de ellos unas pinzas. A vuelta de pocos ensayos, el chimpancé aprendió a usarlas; y, aunque ustedes no lo crean: ¡logró sacarle al otro el diente! Todos los chimpancés se pusieron entonces a examinarlo. Como si lo acusaran de haber sido la causa de los malos ratos que había pasado su compañero gritaban dirigiéndose a ese diente, lo mordían, hasta lo tiraban al suelo para pisotearlo. Por fin empleado logró, bien que no sin trabajo, quitarles el diente causa de tal alboroto.

tudia y medita para comprar un caballo de paseo y sin embargo no trepida, ni estudia ni medita al comprar con apremio cualquier semilla a último momento, malogrando a veces todo su esfuerzo y su futura esperanza. Dar una sola reja es engañarse a sí mismo. Darla muy superficial, salvo rastrojear, lo es también. Darla muy hondo sin que esté "hecha" y sobre todo si viene llovedor, es preparar adobe para las pequeñas raicillas de las futuras plantas.

Mezquinar semilla por hectárea es absurdo. Echar demasiado si el grano es pequeño, es ser pródigo sin provecho y complicar la vida de desarrollo de las plantas. Fuera de trigos para forraje como el Lincalel, que ya se siembra desde Marzo, puede empezar a sembrar trigos tempranos en Mayo y seguir Junio. Preparar tierra para lino bien hecha; hay quien a fin de Junio siembra con éxito.

En tierra pobre como principio general, siémbrase más temprano. Si la semilla es defectuosa como consejo bueno y si la adversidad del año es grande, "cargue la mano". No le vamos a recomendar cantidades fijas de trigo, sean 70 u 80 kilos la Ha. ni de lino 50 kilos la Ha., etc. Hay que ajustar las cantidades a la tierra, a las semillas y al año.

Puede sembrar avena y cebada para semilla, pues para pastoreo es tarde mientras arraigan y crecen. Hay quien se deja ir y se confía en el siguiente trimestre. Pero, cuántos días garantizados puede disponer en éste? ¿Cuántas lluvias habrá en éste o en el otro? Como nadie puede ser profeta, hay que aprovechar el día de punta, menos en los animales de trabajo que hay que prender temprano soltándolos temprano, por las heladas que los rebaja y enferman.

No hay que olvidar que en Abril comienza, según maduración y condiciones del clima, la cosecha de maíz que sigue en Mayo. A veces se precisa plata, el maíz "pinta bien" y en el apuro se co-

secha mucha agua. La calidad mala, se encarga de quitar ilusiones al que se apuró demasiado y al que no supo que el mejor lugar de madurar el maíz es la espiga, recogiéndolo sazonado (y no digamos si sembró maíz amargo que sigue siempre verde macollando y es cuestión de cerrar los ojos y nunca acabar).

No recomendamos pues un mes determinado, sino aquel en que el maíz esté bien sazonado y no hay que entrojar muy húmedo pues el disgusto va a ser más grande.

Si quiere sembrar alfalfa con tierras como harina y profundamente labradas y limpias se comprende, siempre temprano, antes que las heladas puedan tomar las plantitas tiernas. No piense que se va a arraigar como para sacar cortes, pero en la Primavera si se cuida, limpia y rastrea bien, se gana tiempo y se asegurará el futuro alfalfar.

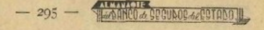
Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

Ya se pueden trasplantar los coníferos y árboles y arbustos de hojas persistentes. Se comienza y concluye este trimestre haciendo todos los pozos y trabajos de implantación de montes. Hay que aprovechar para "estratificar" las semillas que se planten en Primavera, como ser: carozos y petitas, haciéndolo en cajones o panes de tierra elevados del suelo.

Se pone una camada de carozos, otra de arena húmeda y así

LA INMUNIDAD NATURAL CONTRA LA INFECCION

Se han llevado a cabo investigaciones de gran importancia sobre las fuerzas naturales contra la infección. El organismo posee una resistencia natural contra los gérmenes de la infección y sus toxinas. Esta inmunidad natural es distinta en diferentes personas incluso de la misma raza, por ello es explicable que los mismos factores de la infección no actúen de forma análoga en distintos individuos, y que cuando éstos se contagian el curso de la enfermedad sea también diferente. Fundamental es esta inmunidad natural contra los bacilos productores de las infecciones son los fagocitos que no son otra cosa que leucocitos de la sangre encargados de devorar, por decirlo así, los gérmenes que en el organismo se introducen. Una acción destructiva contra las bacterias puede registrarse también en determinados humores orgánicos que contienen alexina o opsonia. Ciertamente el fundamento de la inmunidad natural contra las toxinas de los gérmenes infectivos está poco aclarada. Determinadas influencias pueden actuar sobre el organismo disminuyendo o aumentando la inmunidad natural. De esto se desprenden diversas posibilidades terapéuticas, e incluso el tratamiento quimio-terapéutico parece actuar despertando y haciendo intervenir la inmunidad natural orgánica.



sucesivamente, tapando todo con tierra y arena. A fin de Mayo ya se pueden plantar estacas de membrillos, guindos, ciruelos, etc.

Ya en Mayo se hacen estacas (brotes nuevos mejor, recomendamos cortarlos a bisel), de sauces, álamos y mimbres. Conviene plantar temprano brotes nacidos del año anterior no menos de 1/2 metro de profundidad abriendo con un hierro el agujero previamente, en pantanos y lugares húmedos.

Ya en Mayo se trasplantan los árboles que pierden la hoja o sea los denominados de "hoja caduca". Hasta Mayo, cosechar semillas de árboles, clarear y carpir los viveros y reponer en los montes los claros producidos con árboles de la misma edad y altura; sino es tiempo perdido.

Teniendo árboles frutales, este trimestre hay que dar antes de los fríos una arada y poner estiércol en zanjas.

En Junio es el mes de plantación fuerte de frutales; no olvidar buena tierra, hoyo bien aereado, tierra desmenuzada y que el árbol a plantarse ofrezca equilibrio entre ramas y raicitas. Los de hojas persistentes hay que plantarlos con tierra y cortando bien los panes.

Ya en Junio se pueden seguir haciendo estacas como en Mayo, y además de higuera, granado, grosellero. Hay que encalar los troncos de los árboles después de una limpieza general. En los viveros que se tienen injertados de escudetes hay que cortar los sujetos a 12 centímetros sobre el injerto.

Se pueden estratificar este mes carozos de durazno y de ciruelas; además nueces, avellanas, abetos, almendras, castañas, cerezos, paraísos, plátanos, pinos marítimos, fresnos, laureles, magnolias, manzanos, tilo, etc.

Estos tres meses son de preparación intensa pues además de cortarse las maderas que la explotación exige y cuidando de los montes, es el período de preparación para la plantación de Primavera y los días no son todos aprovechables.

En Junio además, algunos comienzan ya la poda en ciertos árboles. Los demás trabajos numerosos con los árboles en este trimestre, los tratamos en la Sección del Calendario, denominada Sanidad Vegetal.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en Abril, Mayo y Junio

En Mayo hay que pensar en reponer las viñas que faltan, pues no es gasto anual sino verdadera reposición del capital. En Mayo y Junio se puede después de caída la hoja de la vid y naturalmente antes de la ascensión de savia, empezar la poda tempra-

---

na o limpieza. El equilibrio entre el suelo y la producción es lo que rige el concepto de la poda, pues es inútil dejar sarmientos en suelos que no darán buena cosecha.

La poda temprana ejerce siempre adelanto sobre la vegetación y la poda tardía es mala porque debilita. Se puede hacer una poda ahora y otra más corta en Primavera que es definitiva. Hay que dejar en arena los sarmientos para injertos futuros, sin que les dé sol. Se ara entre líneas ya en Mayo, calzando las plantas y se preparan nuevos terrenos para plantaciones así como la tierra para estacadas de pie americano.

Los sarmientos para barbados hay que elegirlos y marcarlos durante la fructificación.

En Junio si es necesario, se desaporcan las viñas y se aerean descalzándose, en lo que gana también el viticultor destruyendo parásitos del pie, retoños, raicillas y yuyos, etc.

En Junio también se trasplantan los pies de viña injertados.

En los trabajos de bodega se da en Mayo el segundo trasiego a los vinos a los 30 días del primero. Cada cinco días se sigue haciendo el relleno.

Se hacen vinos blancos sin fermentar el orujo, agregando 10 a 12 gramos de tanino por hectólitro y para el mosto agregar anhidrido sulfuroso 50 gramos por hectólitro. Se decanta el líquido fermentando aparte de las borras. La fermentación que no pase de 25 grados.

En Mayo se espacian los rellenos haciéndolos cada siete días y se decantan las borras si se busca secarlas al sol, pues se pueden vender para fábricas de bitrato. Cuidar el gusto de los vinos, vigilándolos después de los trasiegos.

En Junio se da otro trasiego para los vinos descubados en Febrero. Se clarifican vinos y embotellan. Conviene atender la acidez volátil analizándola cada 15 días.

No nos podemos extender en métodos de clarificación, pero señalaremos que Mayo y Junio son meses convenientes para ello.

Trabajos de Horticultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

El primer mes es de preparación de tierra y entierro de abonos

Deben comenzarse los plantíos de cebollas. Plantar de asiento las plantas repicadas el mes anterior y las de semillero que no lo requieran. Ya en Abril se plantan dientes de ajos, acederas, alcauciles, dividiendo de las matas viejas y replantando renuevos. Y en los alcauciles al dar una punteada, se cortan los brotes dejando los cogollos.

En Mayo al aire libre se siembran acelgas, achicoria, se continúa plantando fuerte cebollas, apio, arvejas y habas, como en abril: en Mayo se plantan frutillas.

Se aporca y se clarean los almácigos. Pueden recogerse en Mayo zanahorias, remolachas, nabos, etc.

Y en Mayo también hay que preparar buenas "camas calientes".

En Junio se siembra lo ya indicado y bajo vidriera, ajíes, tomates y berenjenas, etc.

Se empiezan almácigos de repollos, zanahorias y remolachas.

EPISODIO GITANO

Una de las tantas veces en que el Guadalquivir se salió de sus orillas, y ésto trae aparejado una infinidad de trastornos, pues no es difícil ver flotar muebles y hasta utensilios íntimos; la margen correspondiente a Triana separada de Sevilla por el río, estaba anegándose. Triana es el barrio clásico gitano. Tiene una iglesia clásica también, la de Nuestra Señora de la O. En la puerta de la iglesia estaba el párroco viendo venir la arriada como popularmente se le dice, y queriendo llegar a Sevilla por el puente antes de que llegara a más el agua, le gritó a un gitano que por allí cerca llevaba un burro:

—Oye, Perico, vente aquí.

Acudió el gitano, se montó el cura en medio del burro y el gitano en anca, y salieron en dirección al puente. Como el cura notara que el agua seguía subiendo apresuradamente se empezó a inquietar, y cuando le llegó al burro por la barriga, se encomendó a Dios y se puso a rezar

Oyéndolo el gitano, le dijo socarronamente: Oiga Vd. pare, no reze Vd. má, que este animalito es mu cristiano, y en oyéndolo a Vd. rezá se arroiya, y nos augamo los dó.

Se pasan a tierra definitiva los ajos, cuyos dientes se deben plantar en Abril y otras legumbres cuya siembra se hizo.

En Abril se empieza la cosecha de papa de la denominada "siembra de verano" que debe ser especialmente hecha con semilla importada, así esta producción que se obtiene prolijamente cosechada y mantenida, servirá como semilla para la siembra de Primavera.

En Mayo no hay que olvidar de cubrir con paja las escarolas, acelgas, etc., que deseen blanquearse. Tener toda la huerta limpia y preparar y abonar, así se da tiempo a la completa transformación del abono y a su mayor aprovechamiento sin que dañe las futuras plantas.

Damos una ligera lista de lo que puede sembrarse en el trimestre: ajos, cebollas, acelgas, acederas, achicoria, arvejas, apio para verdeo, cebolla colorada, chirivía larga, colinabo, escarolas, espinacas, habas, lechugas coloradas de Batam, lechugas romana blanca y verde, lentejas, perejil, puerros, rabanitos, rábanos; remolachas, repollos de Pisa, de York salsifí, zanahorias, etc., etc.

Trabajos de Avicultura en los meses de Abril, Mayo y Junio

En Abril concluye o está por terminar la muda: no es aún la postura abundante por cierto y toda producción de huevos se vende bien.

Hay que comenzar el trimestre vendiendo todo lo gordo, pues quedarse con ello es gastar alimentación inútilmente; claro que hay que darle preparación final.

Debe cuidarse la formación de los abrigos; no enterrar plata pero si conseguir abrigos convenientes, pues los extremos son malos.

Con rama entretejida, bolsas con alquitrán y mezcla de arena y portland y alquitrán encima o blek por arriba aunque sea para una ligera camada, se hacen techos y paredes muy convenientes,

y además del reparo de árboles y arbustos de que debe siempre disponerse.

No hay que olvidar dar la última lechada de cal a los gallineros. Los pollos nuevos, no deben mojarse ni sufrir fríos, pues tienen una débil resistencia.

Las pollas más tempranas, que merezcan el honor de nombrarse gallinas porque pongan sus primeros huevos deben seleccionarse.

Se recomienda este trimestre no abusar del maíz, pues no da más crecimiento sino gordura y mejor es dar una comida abundante si se quiere, pero variada.

Dar cebolla picada en las comidas es bueno y dos veces al mes sulfato de hierro, 2 a 3 gramos por litro, todo lo que contribuye a evitar el moquillo, sin olvidar que hay que eliminar primero las humedades y tener buenos desagües.

Todavía al comenzar el trimestre, no conviene incubar y se juntarán los gallos en oportunidad, pues al fin de trimestre ya deben estar juntos. Si hay que comprar gallos, hay que buscar con tiempo y cuando exista menos demanda en los criaderos.

Hay que tener todo preparado en Junio para la incubación si

LA PAPA: ALIMENTO Y REMEDIO

La papa, en efecto, es una de las maravillas alimenticias más grandes que produce la naturaleza. De fácil asimilación y digestión, a tal punto que los niños muy pequeños pueden alimentarse con ella sin inconvenientes y con mucho beneficio, posee altas virtudes nutritivas y terapeúticas que la señalan como un alimento de primer orden.

Gracias a su constitución alcalina —pues en su mayor parte está formada por almidón y celulosa vegetal,— la papa previene y corrige la acidez excesiva del organismo, producida por la alimentación irracional y el abuso de las carnes, pescados, etc.

El almidón de la papa es ya de por sí un gran alimento, pero no es eso todo. El maravilloso tubérculo contiene también generosamente diversas sales minerales absolutamente necesarias para la nutrición del organismo y otras que tienen la virtud de disolver y facilitar la eliminación del ácido úrico y otros que dan origen a enfermedades hépaticas y renales.

Bueno es tener en cuenta que estas sales alimenticias existen generosamente en la papa, pero no precisamente en la pulpa blanca sino en la cáscara e inmediatamente debajo de ella, y especialmente en los llamados"ojos". De esta comprobación surge la conveniencia —y así lo aconsejan los modernos dietistas— de comer la papa con cáscara. A muchas personas les parecerá desagradable esta perspectiva, pero les aseguramos que no les resultará tanto si se resuelven a intentarla. La cáscara de la papa es una película sumamente fina que se ingiere sin inconveniente alguno y hasta con placer, pues cocinadas en esa forma resultan las papas mucho más sabrosas. Ese sabor especial proviene justamente de la conservación de las sales minerales,

se poseen los elementos y sino con tiempo suficiente: aprender primero con la experiencia ajena y siempre de a poco. Al finalizar el trimestre, por el frío de Junio las aves van a vivir el mayor tiempo en los gallineros y el cuidado debe mantenerse.

No se crea que porque haya frío, no precisan verde en la alimentación y si puede dar granos germinados, mejor aún.

El avicultor ya ha puesto este trimestre un pie en el mes más bravo del invierno: hay que salvar las aves jóvenes que más sufren, defenderse de la inclemencia del tiempo, luchar contra las enfermedades y tener resuelto todo el problema de alimentación económica para salvar bien el invierno.

Trabajos con cerdos en los meses de Abril, Mayo y Junio

Pueden castrarse y señalarse en Abril los lechones nacidos en el verano. Todos los lechones de más de mes y medio se separan y se les pone en buen pastoreo.

Pueden aprovecharse en Mayo ya los rastrojos de maíz levantando o los pedazos perdidos, pues los cerdos son excelentes juntadores de maíz que escapó a los deschaladores y lo guardan en una caja que representa buenos pesos para el granjero.

Hay que dar grano, pues el Invierno ya está encima y exige gordura que se paga bien.

Se pueden en Mayo hacer servir las cerdas para la parición al macho dándole tres veces por semana medio kilo de avena como ración suplementaria.

Hay que cuidar de los fríos, utilizando buenos reparos. No conviene tener los machos sirviendo después del 30 de Julio, pues la parición de verano es incoveniente.

Hay que vender lo gordo si se logró, sobre todo lo que pese arriba de 80 kilos y que se vayan invernando todos los cerdos jóvenes de 6 y 7 meses que den 60 kilos.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Abril, Mayo y Junio

Las plagas de mayor intensidad son en estos meses las diversas cochinillas que atacan a los Citrus, costras rojizas sobre las hojas y brotes, o de color moreno en forma de almeja o costras circulares violáceas oscuras sobre hojas y frutos; estas últimas atacan tambien otras plantas.

Para todas se recomienda no menos de dos pulverizaciones con polisulfuro de calcio o mezcla sulfocálcica; 1 litro y agua 12 litros en esta época, tratando sea en día de sol, no enseguida de una lluvia y no hacerlo con rocío.

Para las enfermedades denominadas "viruelas" de la acelga, remolacha y el mismo polvillo de la arveja, etc., se usa el caldo bordelés al 1 %.

En estos meses se pintan con cal al 15 % los troncos de los frutales.

En cuanto a los frutales de carozo se da para la enfermedad *denominada "viruela landera" el caldo bordelés al 2 %.*

Ya en Junio se les da a los frutales especialmente durazne-

¿EXISTE ALGIA?

Existe verdaderamente dolor? Esa es una pregunta común en los médicos de accidentes de trabajo, —de reclutamiento o de empleados que desean licencia.

¿Cómo despistar la sinceridad o falsedad del enfermo?

Hay infinidad de procedimientos que en general dependen de la vivacidad del médico y de la región del algia. Pero existe un procedimiento general que nos acerca casi con certeza a dilucidar un algia verdadera, de una falsa algia.

Para ello debemos contar el número de pulsaciones que tiene el enfermo, por minuto, —luego provocar un algia mayor, en la zona indicada *por él, ya sea por esfuerzo o por compresión* directa y si ésta es verdadera, el número de dichas pulsaciones habrá aumentado de 10 a 30, acompañado de una dilatación pupilar.

Puede constatarse este síntoma más exactamente, tomando el trazado esfigmográfico, mientras se efectúa la investigación.

ros, caldo bordelés al 4 %. A naranjos y limoneros se les da Rubina al 8 %.

En cuanto a los tratamientos de la vid, los troncos se curan con ácido sulfúrico al 6 % para evitar la antracnosis. No hay que olvidar que las semillas de cereales que van a la tierra necesitan curarse y además del sulfato de cobre, al 1 % para el trigo hay varios remedios en polvo excelentes, insistiendo que solo evita este tratamiento el carbón común o "caries" del trigo, pues el carbón volador cuyo germen está dentro de la semilla, sólo puede matarse por tratamiento con agua caliente para lo cual se precisa un mínimo de elementos y conocimientos, recomendando formar núcleos de vecinos para lograr disponer de semillas curadas solicitando instrucciones a la Dirección de Agronomía o a los Agrónomos Regionales. (Véase el Calendario de Sanidad Vegetal del próximo trimestre los procedimientos especiales y utensilios que aconsejamos).

Pero en la cura del carbón común por sulfataje, recomendamos no usar la cura con bolsas donde se apelmaza el trigo y no

toma contacto con el remedio, sino canastos y revolviendo bien, pues a veces se le hecha al cosechar la culpa a la calidad del sulfato, que no la suele tener, ya que lo que se dió fué un sulfataje donde no todo el trigo estuvo en contacto con el remedio y durante tiempo suficiente.

Trabajos de Ganadería en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Vacunos.—

A las condiciones del mes, estado de la hacienda y del campo, habrá que adaptar los trabajos, cuidar la hacienda de los temporales sin dejarla extenuar sobre todo al caer la tarde cuando el viento frío la arrea tendida contra las líneas de alambrados, extenuándose así en la noche sin comer y quedando entumida y acalambrada.

Si el mes no viene de temporales y la hacienda está "aguachada" hay que moverla algo en las horas de más sol, de 11 a 14 de la tarde.

En la Invernada, cuidar y "mover" según la preparación: donde el campo sea fuerte la invernada entró temprano y agarró gordura, hay que empezar en Julio y luego en Agosto; hacerle perder a la hacienda, el agua de más, para ir afirmando y dando consistencia al engorde.

PARA CONOCER LA EDAD DE LOS HUEVOS

Como un complemento para la conservación de los huevos es necesario conocer el modo de averiguar la edad de los mismos, ya que la introducción de algunos viejos o podridos en el mismo recipiente donde se conservan, echan a perder a los otros.

He aquí el procedimiento:

En un litro de agua se diluyen 115 gramos de sal de cocina. En esta solución se echan los huevos. Si estos van hasta el fondo y se colocan en él horizontalmente son frescos de 36 horas, debido a que contienen todavía el máximo de agua de constitución y la cámara de aire es todavía pequeña. Un huevo de dos o tres días de puesto por la gallina ha aumentado su cámara de aire, actuando ésta como flotador y el efecto que produce es el de obligar al huevo a situarse en posición vertical formando un ángulo de 10º grados con el fondo del recipiente. A los 4 días de edad forma un ángulo de 20º porque continúa aumentando la cámara de aire y perdiendo agua esto último lo hace ceder peso, subiendo entonces hacia la superficie como un globo, colocándose cerca de la línea del agua pero sin boyar. A los ocho días forma un ángulo de 45º y ya casi boya; a los 15 días forma un ángulo de 60º y boya. A los 25 días forma un ángulo de 75º y permanece en la superficie.

Es cuestión de saber el oficio, mover el ganado hasta que suelte sudor cuando el sol ya caliente y se vea "humear los lomos" como dicen los criollos. El agua no pesa; es la carne consistente y bien intercalada de grasa lo que va a dar dinero.

Pero es cuestión de grados y para llegar a Octubre en tal forma hay que empezar en Julio, pues si no el ganado sufriría de improviso con un tratamiento aplicado bruscamente.

En Agosto, en un día sin viento, ni tierra, se tuberculiniza el ganado fino o de tambo, echando hasta tres gotas de tuberculina pura en un ojo. A las seis horas se comparará con el estado del otro ojo y si ve en el ya tratado supuración, es señal que el animal debe desaparecer del campo, pues está tuberculoso.

No olvidar en campos fuertes, el peligro del empaste o sea la "meteorización" cuando hay trébol nuevo. Evitar que coman con rocío. Si no se puede encerrar, hay que "corretear" en la tarde la hacienda de los trebolares, para que no pase ni coma en ellos durante la noche.

En Setiembre, en la estancia de cría, hay que liquidar todo el trabajo que se le quedó debiendo al Otoño e Invierno, que ya este último habrá liquidado también las vidas de animales viejos y jóvenes que no se hallaron rodeados de elementos convenientes, sean buenos resguardos o alimentación suficiente, que amplían siempre las propias reservas orgánicas.

En Setiembre, en trabajos con terneradas, lo único que se puede hacer es castrar muy chiquito y hasta el 20 de Setiembre descornar a fuego con los botoncitos de los cuernos en flor. También puede marcarse con marca chica.

Arreglar algún toro cuya guampa torcida le entre en la cara

lastimándolo, etc., pero nada más que sea operación de sangre, pues Octubre ya trae su "furgón" de calores y moscas.

Los ganados de cría salen del invierno que cantó en Santa Rosa su gran pericón con relaciones y faltándole además otros bailes de temporales como el de San Francisco, etc.

La parición en campos del sur hace buen rato que llenó de terneros el campo, pero al norte donde el verde es tardío, suele comenzar este mes y seguir todo Octubre. Cada uno sabe a este respecto al lugar donde según el campo y la hacienda, le aprieta más el zapato.

Todo el ganado puede este mes vacunarse contra el carbunclo, empezando por el ganado que llaman "soltero" o sean vaquillonas y novillos.

Así el período de mayor acción enérgica de vacunación coincidirá con el verano. En tal situación, ya las muertes que ocurran correrán por cuenta sólo de la Tristeza que tiene la solución de bañar y no por el carbunclo, si el campo es sospechoso.

No se vacunen los terneritos chicos, pues a esos no les da carbunclo ni por equivocación. Si el pasto verde viene fuerte, hay que ir trabajando despacio las haciendas, no hay que extenuarlas por exceso de movimientos, sino vigorizarlas por razonada acción de un ejercicio metodizado. Empiécese este mes; pero no hay que abusar de los rodeos.

Si por yerra tardía no se desterneró a tiempo, hay que hacerlo en Agosto donde los primeros calores "encuadrillan" las terneradas que se dejaron para toritos, así como algunos de castración defectuosa, perjudicaron las vacas seriamente, pues, a veces hasta caen y no se logra luego levantarlas.

Preparar los terneros y también dividirlos por sexos. En muchos campos y en los de buena calidad sobre todo, se está ya en parición desde este trimestre, no olvidar aquí lo aconsejado sobre descornar y castrar el ternero aún "tiernito", que es lo mejor y dejar para el Otoño los trabajos de señalada y marca. A veces al-

CONSERVACION DE LA MANTECA

Un sistema que se utiliza para la conservación de la manteca durante varios meses, es el siguiente:

Se comprime la manteca de buena calidad y fresca, entre lienzos para su secado completo; luego se corta en pedazos pequeños que se introducen en un envase de vidrio, sin dejar en ellos ningún hueco, con el objeto de desalojar totalmente el aire. Se cierran con tapones de corcho, bien ajustados sujetando los corchos con alambre. Estos envases se colocan dentro de otro con capacidad para varios de ellos. Se introduce en él además agua fría, que se irá calentando suavemente hasta la ebullición, lograda la cual se retiran y guardan en lugar fresco, durante varios meses.

gunos señalan en rodeo a medida que realizan las primeras operaciones citadas.

Lanares.—

Suponemos que no habrá sarna, pues, ya no son meses de baños y el criador inteligente habrá evitado llegar a Julio o Agosto en tales condiciones. Pero como no suele faltar el "eterno vecino" descuidado y los animales se pasan, conviene bañar en un pequeño baño lo que se encuentre "picado". Y si el número aumenta y hay motivos así de echarle la culpa "al vecino", más vale bañar todo en mañanas no muy frías desde las 10 a las 14 horas que curar picaduras a mano.

Bañando a tales horas no se han visto jamás morirse lanares, pero curando a mano alguna picadura que se note entre las varias que el animal tiene, consejo que dan algunos Manuales, se ha visto siempre ir avanzando la sarna y concluir en Setiembre todo el campo infectado.

Según la época de parición, será cuestión de trabajar en los bretes con lanares, pero el ejercicio moderado nunca hace mal y se puede revisar "puntas" de lanares, limpiar y arreglar las pezuñas. Lo que hace mal con la majada muy "pesada" es el movimiento violento y las apreturas. Si la majada está en parición hay que dejarla tranquila en el campo, pero vigilarla allí, continua y constantemente.

Los criadores que buscan obtener corderos para la venta, necesitan que la parición empiece temprano y generalmente no señalan los machos para la venta cuando la parición es tardía, pues el corderaje rebaja muchísimo en la señalada, que comprende además la castración y descole cuya pérdida de sangre lo extenúa. Hay que vender corderos de 25 kilos de promedio y eso si la parición es tardía no puede conseguirse, aunque es la calidad del campo la que da su última palabra y el estado en que las ovejas madres llegaron a la parición.

Mientras en los campos del Sur la parición empieza en Julio y sigue todo Agosto, al Norte si el campo es pobre, recién tiene lugar en Setiembre, pues se busca que la oveja y el cordero al nacer y recién nacido, tengan verde, el cual llega tarde. A este

mes se refieren pues, todos los consejos dados para los cuidados con las majadas en Agosto.

Suponiendo que las cosas hayan ido bien, viene ahora el primer gran trabajo de lanares y la primera lidia brava de la zafra o sea: la señalada de corderos. Aún no ha terminado toda la parición cuando a veces aquella ya se realiza. El mes de la parición indica, pues, la fecha exacta en que la primera se ejecuta. Lo que debe hacerse es mandar buscar paciencia si no se tiene en abundancia y disponer los trabajos muy ordenados, lentos pero precisos. Traer ligero las majadas: no. Arrimarlas: sí. Rodear y embretar despacio primero con la menor confusión posible de corderos y señalar, castrar y cortar la cola lo más rápido que se pueda sin golpes ni embretadas inútiles. No es posible señalar todo grande el corderaje ni todo chico y cualquiera sea la edad, esas tres operaciones son terribles y las sienten los pequeños organismos. Hay que dejarlos descansar y pastorear mucho antes de retirar una majada de junto a "las casas". Si esto se hace rápido, se logrará sólo tener enseguida innumerables corderos guachos que se volvieron buscando las madres extraviadas y muchas de éstas también al volverse contribuyeron a la mayor confusión.

Si el criador no es hombre que conozca "esos golpes" va a ver lo que no es proceder con pausa. No se suelten jamás las majadas enseguida de señalar. Pastorearlas y váyase largando muy despacio hasta tener la seguridad que los corderos doloridos no quedan echados y perdidos de las madres. Dése a este trabajo una

---

ALBONDIGAS DE CARNE CON VERDURA

Preparara tres cuartos de kilo de carnaza de nalga picada en la máquina, colocarla en un tazón o recipiente hondo, agregarle la miga de un pan francés remojada en leche y exprimida, una cucharada de perejil picado, dos cucharadas llenas de queso rallado, dos huevos enteros, sal, pimienta y nuez moscada rallada, media cebolla picada y dorada en tres cucharadas de aceite y mezclar bien.

Verter en una cacerola media tacita de aceite y dorar en él una cebolla picada, agregarle dos tomates pelados y picaditos, un ramito compuesto, dos cucharones de caldo, condimentar y dejar hervir cuatro minutos despacio.

Hacer las albóndigas poniendo en una taza un poquito de harina (media cucharada), agregar una buena cucharada de la preparación de carne y colocando la mano encima sacudir formando así la albóndiga.

Una vez hechas todas las albóndigas, pues se deberá hacer una por una y poniendo cada vez en la taza un poquito de harina, se las coloca en la salsa, se tapa la cacerola y se deja hervir hasta que estén cocinadas y la salsa espesita. Servir las albóndigas acompañadas con zanahorias, papas y arvejas cocidas y saltadas en manteca y cubiertas con la salsa.

gran importancia: vigílese a los peones. Piénsese además que de las obligaciones bien cumplidas, depende que la oveja dé plata, pero sólo la da, a aquel que la cuida mucho.

No hay que apurarse por señalar y ni empezar una nueva majada si no se tiene la seguridad absoluta que en la anterior todos los corderos han vuelto con sus madres y éstas han vuelto a su tranquilidad.

No son simple razones sentimentales, sino razones que se refieren a la mayor conveniencia del "bolsillo".

Equinos.—

Buena época para el amance de potros en Estancias, resulta igual a otras épocas en agricultura, donde la necesidad de prender el arado determina siempre una necesidad permanente de yeguarizos; pero en este caso, hay que pensar que es necesario darles una manutención adecuada pues trabajan bastante.

En general, con las yeguadas en potreros grandes, no conviene que pisoteen mucho el pasto, sea tierno o bajo la helada fuera del inconveniente de tener yeguarizos de cría con ovejas de cría, las que necesitan la mayor tranquilidad.

Ya está avanzada la preñez en Agosto y en cuanto a animales nuevos del año anterior, en Setiembre o en Agosto mismo, conviene tenerlos separados por sexos.

En Setiembre es buena parición y en cuanto al detalle de los padrillos, hay que cuidarlos con mucha vigilancia en potreritos cercanos a "las casas" y no tenerlos solos, pues, la época los obliga a saltar alambrados y pueden lastimarse seriamente o producirse heridas que luego cierran mal y son bicheras seguras.

Trabajos de Agricultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Debe terminarse en Julio la siembra de trigo y estar la de lino realizándose.

Sembrar temprano es conveniente y ya no es temprano. Es natural que si el año "pintó mal" y no pudo prepararse la tierra, pueden ir a la siembra aún en Agosto variedades tardías.

En Agosto ya tiene que trabajarse tierra para maíz, pues, la siembra de Octubre es la mejor y hay que sembrar con suelo bien preparados, con dos rejas y tierras bien "cocidas".

En Agosto puede sembrarse alfalfa, pero aún peligra con las heladas de Setiembre, como ocurre con el maíz temprano sembrado este mes y la misma papa suele sufrir algo según la intensidad

Recomendamos la siembra de alfalfa en Otoño, pero se puede hacer en Setiembre, aunque los yuyos y el pasto en tierras nuevas la suelen derrotar. A veces mezclada con avena y cebada en poca cantidad se defiende bien la alfalfa que busca las capas inferiores, mientras el cereal muy raleado, sólo se utiliza para defenderla momentáneamente de las heladas o soles y las raíces utilizan la capa superficial.

Los trigales nuevos a veces requieren una rastreada cuando la tierra bombea agua. A veces también, si fueron sembrados muy temprano y pueden "irse en vicio", precisan despunte en Julio.

La siembra de lino exige después cuidados con respecto a las hormigas. Cada arador y sembrador debe trabajar teniendo a mano un tarro de hormiguicida y espolvorear hormigas y hormigueros que vayan apareciendo, completando esto con un ataque en

---

LA TEMPERATURA PROMEDIA DE LOS ANIMALES SANOS

La temperatura promedia normal, de los diferentes animales domésticos, es la siguiente: caballo y asno, 37.5 a 38º; bóvidos durante las seis primeras semanas 40º; bóvidos de seis meses, 39 a 40º; bóvidos de nueve meses, 38.8 a 39º bóvido mayores de un año, 38 a 39º; carnero y cabra, 39 a 40º; cerdo, 39 a 39.5º; perro y gato, 38.5 a 39º; conejo, 39.5º.

El trabajo y las variaciones atmosféricas producen oscilaciones de un grado aproximadamente. En general, por mañana la temperatura es medio grado más elevada que por la noche. Puede verificarse la temperatura introduciendo en el ano del animal un termómetro adecuado. El mismo termómetro que se usa para el hombre, puede utilizarse también para verificar la temperatura de los animales, teniendo el cuidado de desinfectarlo con alcohol.

igual forma a todos los costados vecinos a los sembrados; se evitarán pérdidas cuantiosas, pues, un solo hormiguero come como varios vacunos y ni siquiera como éstos que guadañan, pues la hormiga corta muy abajo la plantita recién nacida, que se pierde totalmente así.

Prepárense este trimestre todas las tierras para las siembras de Primavera, como ser: maní, girasol, tabaco, etc,. Se hacen también almácigos de tabaco.

Tan seguidas se suceden las exigencias de los cultivos, que apenas hay tiempo y semana que se pierde, resulta recién agravada al final, cuando se echa la culpa al tiempo, que aunque no siempre se porta bien, suele cargar con muchas culpas **ajenas**.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio debe terminarse con toda plantación de árboles y con la poda de aquellos de hoja caduca o sea los que pierden sus hojas en invierno. Se estratifican semillas en tierra con arena. Háganse siembras en almácigos de cerezos, damascos, guindos

manzanos, membrillos, duraznos, nísperos, nozales, perales, etc. Los consejos sobre plantación son en general: hoyos bien trabajados y aereados, tierra buena en el fondo; no apretar las raíces, ni plantar muy superficial y cuidad después los riegos.

Sobre la poda no hay que olvidar, viejos consejos que dicen: a) que entre la parte aérea del árbol y las raíces tiene que existir equilibrio; muchas plantaciones se pierden por esta causa. b) La savia va al brote más vertical. c) Las hojas influyen en la cantidad y movimiento de la savia: que si aquellas aumentan o disminuyen también sufre igual proceso la savia y si no hay raíces correspondientes, no es posible que la extraiga el árbol. d) Tiene que haber cierta igualdad de producción de fruta y madera. e) Mientras los cerezos, guindos y ciruelos dan fruta una sola vez sobre ramas de uno a dos años, los duraznos, damascos, mandarinas, producen sobre brotes del año anterior, aunque éstos florecen también una sola vez. Los perales y manzanos dan botones frutales sobre ramas de uno a cuatro años. La vid, el membrillo y la higuera producen sobre brotes del año. No conviene exceso de floración pues resulta esterilidad.

En Julio hay que terminar toda plantación de estacas, sauces, mimbres, etc., aunque álamos se pueden plantar en Agosto.

En ese mes se trasplantan coníferos y árboles de hojas permanente, como: Pinos, Cipreses, Magnolias, Cedros, etc. Se siguen los almácigos sin interrupción. Sobre injertos se usa el de púa en hendidura para los árboles de hoja caduca y los injertos de púa de corona o aproximación, en los árboles de vegetación adelantada. El injerto es la operación por la cual, sobre un vegetal arraigado que se denomina Patrón se injerta la porción viva de otro vegetal que se busca unir y que se suelta para constituir entre ambos un vegetal nuevo, que reuna las características de ambos. Citamos solo las clases de injertos que son: a) por aproximación; b) de púas; c) de yemas; d) anular o canutillo; e) herbá-

---

CABEZA DE TERNERA A LA VINAGRETA

Preparar una cabeza de ternera, limpiarla bien, cortarla en pedazos grandes y ponerla a cocinar en abundante agua con un poco de sal, una cucharada de harina, el jugo de un limón, dos zanahorias, un puerro y una hoja de laurel, dejándola cocinar a punto.

Se hace una salsa a la vinagreta en la siguiente forma: poner en un recipiente hondo una taza de aceite, una taza de vinagre, una cucharadita de mostaza, perejil picado, dos huevos duros picados finamente, dos cucharadas de alcaparras, sal, pimienta y mezclar.

Escurrir la ternera, cortarla en trozos, acomodarla en una fuente y cubrirla con la salsa. Aparte se sirve otro poco de salsa.

ceo. El secreto de los injertos en general es la unión perfecta de las dos porciones vegetales pero aún ello no basta; tienen que coincidir en esa unión los mismos tejidos (denominados liber y zona del cambium).

En Setiembre ya hay que mover bien la tierra y tener todo carpido. Se trasplantan de macetas o viveros todos los árboles de hojas permanentes y coníferos. Se siembran en almácigos: casuarinas, eucaliptus, pinos, cipreses, abetos, paraísos, robles, acacias de distintas especies, etc.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio hay que realizar la remoción del suelo y estirpar yerbas y raíces inútiles. Se plantan viñas nuevas y se termina la plantación de las injertadas. Trasplante de estacas y barbados que se ponen en sitios definitivos.

Hay que dar una cavada honda si se precisa y una carpida cada mes que sigue, sin lastimar las raíces. La poda desde que caen las hojas, puede hacerse hasta este mes antes de comenzar la ascensión de la savia.

La poda muy corta adelanta la vegetación. Según los tipos de vides y calidad del suelo y estado de los sarmientos, es la forma de poda pero en general se busca que tengan cuatro o seis sarmientos por planta y que ocupen poca extensión.

También influyen los abonos y la calidad de tierra en la elección, pero en general, lo que daña la fructificación es la ramazón

inútil, aunque no por cargar la mano y cortar demasiado, la fructificación puede aumentarse.

En Agosto sigue el trasplante a lugar definitivo. Las heladas son aún bravas este mes y contra ellas se utilizan polvos de cal o humaredas. Si cae granizo (suponemos esté asegurado todo viñedo) diremos que hay que cortar lo dañado, no en mitad del tallo sino cerca del nudo.

En Setiembre se terminan todos los trasplantes de injertos y viveros. En Setiembre u Octubre son meses de realizar la fertilización artificial de flores de la Vid con estambres cortos y corolas cerradas y cuyo fracaso se ha podido advertir en el año anterior.

En la Bodega se sigue en Julio el trasiego de los vinos y se realizan rellenos semanales. No descuidar la limpieza y desinfección de vasijas que deben lavarse con agua y soda y azufrarse después en seco. Después de clasificar se embotellan vinos.

Hay que completar el cuadro de limpieza de la bodega con buen encalado de paredes y si es posible impermeabilizar los pisos siendo mejor los de cemento.

En Agosto, se hace otro trasiego, pues si no van a quedar turbios y se hacen también rellenos. Iguales consejos en Setiembre.

En Agosto recomendamos trasegar el vino con bombas sin ser expuestos al aire, sistema que debe disponerse en toda bodega para muchos meses además de Agosto.

Pero en Setiembre si los vinos nuevos tienen olor a ácido sulfúrico se trasiegan también para quitárselo y se pasan a vasijas esterilizadas; para los vinos reza siempre el primer consejo de trasegar con bombas.

Naturalmente que el cuidado de los vinos depende siempre de lo que antes se hizo, pues sino por ejemplo, en un vino mal clari-

---

EL COATI Y EL PERRO

Cierta mañana en que iba de caza con mi perdiguero, lo ví precipitarse en un lagunajo en seguimiento de un coatí ya viejo, detrás del cual empezó a nadar con gran brío. Cuando se hallaba más o menos en mitad del charco, el coatí halló un tronco medio sumergido. Descansó allí unos instantes, y luego, volviéndose hacia su perseguidor, le hizo cara resueltamente. Al darle alcance el perro, el coatí adelantó hacia él las delgadas manecitas negras, se las apoyó en la cabeza y haciendo cuanta fuerza pudo obligó al perdiguero a permanecer con ella bajo el agua. La cola y las patas traseras del animal mostraban a las claras los esfuerzos que hacía por desasirse. Cuando logró al fin conseguirlo, nadó prestamente hacia la orilla, adonde lo ví llegar todo corrido.

ficado y con resíduos, pueden éstos en cualquier momento empezar un proceso de fermentación que debió evitarse, previendo así mejor que curando, pues el remedio puede resultar tardío.

Trabajos de Horticultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que preparar mucho la tierra en Julio, pues, en Agosto empieza fuerte la siembra. Para las plantas cuyo cultivo se quiere adelantar, hay que preparar en Julio camas calientes o plantar bajo vidriera como ser: pimientos, ajíes, berenjenas, tomates, albahaca, melones tempranos. Si se busca producir semillas hay que hacer el trasplante, como ser de zanahorias, nabos, remolachas y pies de coles, etc., pues este trasplante permite más número de raíces y plantas más vigorosas.

Al asiento definitivo se pasan las plantitas cuando tienen cuatro hojas, bien abonado el suelo con estiércol "descompuesto" enterrado hondo y dando rebordes a los canteros, para que las aguas se concentren en ellos y no escurran. Se hacen almácigos de espárragos ya sea que después se pasen definitivamente a fosas o a zanjas.

Los rizomas de espárragos llamados "arañas" se transplantarán al año siguiente. En términos generales estas arañas se colocan de 70 a 80 centímetros unos de otros en zanjas de 1 metro y distantes una zanja de otra de 1.50 a 2.00 metros. Es un cultivo que exige tiempo y trabajo, pero es rendidor.

En Agosto es el último mes para plantar frutillas en tablones de 4 filas y a distancia de 20 centímetros hacia todos los lados. Hay que mantener limpio, carpido y regado el frutillar y que no se vaya en guías.

Cubrir con paja el suelo al madurar, así se cosecha mejor y más limpia la frutilla.

Los tomates se plantan en Agosto, en líneas de Este a Oeste

FAJAS DE QUESO

Masa- 1 taza de harina, 1|2 cucharadita de sal; 1|2 taza de grasa o manteca, 2 cucharadas de agua fría. Se pone la grasa con la harina y la sal, se agrega el agua fría y se mezcla bien. Se uslerea la masa muy delgada, se le echa luego mantequilla y queso rallado por cucharaditas (1 octavo de queso y un octavo de mantequilla). Se va doblando la masa hasta que esté bien pareja y luego se corta en tiras delgadas, se retuercen y se ponen en latas para galletas, en horno caliente, hasta que tomen un color café pálido. También, si se quiere, se las puede hacer fritas.

Se usa plantación de almácigos bajo vidriera o plantación de asiento en camellones cubiertos. Hay que preparar para "enramar" después con cañas, formando zarzos donde el sol penetre bien suprimiendo después brotes de los costados que dan tomates pequeños. En Setiembre se siembran zapallos en matas, con 3 y 4 semillas y a distancia de 2 metros a todos vientos: como cuidado exigen carpido y despuntar guías, pues así cuando tienen 4 zapallitos formados maduran más ligero y se desarrollan mucho.

En líneas de 40 a 60 centímetros, se plantan garbanzos en Setiembre. Cuando tengan 15 a 20 centímetros se aporcan, arrimando tierra y se deben mantener bien carpidos.

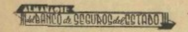
En Setiembre se puede sembrar todo lo que va a producir en Verano y Otoño, pasándose a tablones los almácigos hechos. También se hacen almácigos de batatas dulces.

Son meses de actividad febril para el horticultor sobre todo Setiembre y los dos primeros son de preparación de tierras, abonos y disponibilidad de almácigos oportunos.

Para demostrarlo damos una lista de lo que se puede plantar desde Julio:

Acelgas blanca ancha y crespa y en Setiembre acelga francesa, achicoria de Bruselas y fina o radicheta, en Agosto achicoria de raíz, arvejas, diferentes clases en Julio y Agosto. Berro perenne de fuente y alenois, apio blanco y berenjena, cebollas invernizа en Julio, colinabos, coliflor de Nápoles temprana y extra temprana, de pie corto, espinaca de Inglaterra en Julio y espinacas de Inglaterra Viroflay de hoja de lechuga y perenne en Agosto y Setiembre.

Habas de semilla y agua dulce, en Julio. Lechugas de todas



clases, lentejas, habas, perejil común, puerro, rabanitos, rábanos, remolacha, repollos, zanahorias, repollos crespos y lisos, porotos para chauchas, etc.

Desde Agosto se plantan papas en tierras buenas, bien trabajadas y abonadas con guano o dando un puñado de superfosfato de calcio al tapar el tubérculo. Se siembran en Agosto y Setiembre sobre todo, (pues al norte del país sufren mucho de las heladas si se realiza temprano), lo que no ocurre tal vez al sur por la influencia de clima marítimo, y todos son partidarios de la siembra temprana.

Se siembran de 800 a 1.000 kilos la hectárea, en surcos distanciados 70 a 80 centímetros con distancias de 0.40 a 0.60 entre tubérculos.

Se prefieren tubérculos enteros, pero mediano o partidos sin ser muy chicos se carpen después y aporcan con gran cantidad de tierra.

Cada productor puede dejar un tablón donde no se realiza iguales trabajos y notará bien clara la diferencia al cosechar. El productor de papa tiene como estímulo de la siembra temprana el mayor precio en la escasez, que se produce a los comienzos de cosecha y la seguridad que después, por la acumulación de la oferta, bajan los precios.

Hay que saber producir y conservar sobre todo. Y si la mayoría lo supiera y se hicieran núcleos cooperativos de defensa, se mantendrían los precios y el promedio sería retributivo siempre.

Trabajos de Avicultura en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Desde Junio ya se está en las tareas preparatorias o se empieza la incubación, pues hay que disponer de polladas tempranas y grandes que pongan en Otoño, cuando las aves adultas no ponen y están en la muda. En este trimestre y no en el final del año, debe realizarse toda la incubación: sobre todo la que se hace con gallinas, pocos son los consejos pero en general hay que echar

---

"ENCONTRAR LA CASA EN TAPERA"

La gente de campo, para visitar a los amigos, tenía que recorrer a veces largas distancias. Y alguna vez ocurría que al llegar al punto de destino se encontraba con la casa cerrada, pues sus dueños, por una coincidencia, habían salido también en esos momentos.

Esto hacía decir al visitante: "Encontré la casa en tapera", es decir, deshabitada, abandonada por sus moradores aunque lo fuese sólo momentáneamente, tal como sucede con la "tapera" típica.

huevos frescos, dejar las cluecas que no salgan los 3 primeros días pues agarran mejor el nido las peligrosas y además esa misma fiebre de la cluequera, no las incita a levantarse cuando son buenas madres.

Poner polvos insecticidas bajo paja y nido limpio. Después agua y alimento cerca, es lo esencial para que el enfriamiento de los huevos, necesario en cierta medida, no se prolongue demasiado tiempo. Sobre incubación artificial damos consejos para estos tres meses: usar huevos frescos, si se usan hasta de 10 días como máximo hay que darlos vuelta una vez por día, para que el germen no se pegue a la cáscara. Elegir una pieza donde no se sientan las variaciones de la temperatura. Se mantiene la humedad conveniente regando el piso. A los huevos puestos en la máquina (cuyo ajuste de temperatura debe haberse corregido desde un principio) se les da el volteo dos veces por día, si es posible a las 8 de la mañana y a las 16 horas. Una vez sacados los pollitos, se pasan a la hidromadre para secarse (si es que la incubadora no tiene compartimiento especial) y se tienen sin comer 24 horas. Hay que saber esperar que termine toda la saca; no despegar a dedo los pollitos que no pueden separarse de su cascarón; la ayuda debe ser superficial y conviene sacrificar los débiles, que no pueden conquistar la vida ellos solos. Será cruel pero es práctico No hay que olvidar que la fertilidad de los huevos es razón esencial de la incubación y ello debió preverse con gallos que trabajen bien, teniéndose el número de éstos que sea necesario para reponer.

La elección de los huevos mejores para incubar, consiste en elegirlos frescos (retirar dos veces por día de los nidales), sin lavaje posterior ninguno; de cáscara lisa, no muy chicos. Después de Setiembre no conviene incubar, salvo en las chacras y con cluecas, aunque los patos se empiezan a incubar en Setiembre. Insistiremos en la incubación temprana, pues las pollas sacadas tarde, ya no pondrán en Otoño sino recién en la Primavera siguiente: ello es perder tiempo y dinero. Sacando parejo, se ahorrarán cuidados y alimentación. Resulta más dinero vendiendo a fin de ese mismo año pollas grandes. Sacar bien temprano sólo es posible con incubadora; también se evitan los piojos que los exterminan, como resulta

con los pollos sacados tarde con cluecas. Setiembre viene a ser en realidad, el mes de la crianza de pollos: una buena cría sólo debe haber perdido el 10 % de los nacidos.

Damos algunos consejos generales sobre la crianza que, sin duda, pudiendo disponer de gallinas, es muy buena en forma mixta, pero suponiendo se saque mucho en incubadoras y después del nacimiento de los pollos en ellas, deben pasarse a las madres artificiales, sin que sufran enfriamientos; deben estar preparados aquellos aparatos desde tiempo antes y con temperatura regularizada de 38° a 39°. Si se usa luz eléctrica, utilizar lámparas de filamento carbónico y oscuras o azules, pues con la luz clara las polladas no descansan bien ni duermen. La alimentación pasadas las 48 horas de nacidas (y algunos dan alimento recién a los tres días), debe ser avena aplastada, poco y cada dos horas, pero 5 veces al día; también yema endurecida por hervor y desmenuzada y pan tostado molido (1 huevo cada 200 pollos). Desde el 5° día de nacidos, se la da pasto verde picado muy fino (alfalfa tierna, escarola y lengua de vaca) y desde el tercer día de nacidos, agua o mejor mitad agua y mitad leche descremada.

De 10 a 15 días, quaker con trigo y muy molido.

De 15 a 30 días quaker con trigo quebrado y maíz quebrado leche pura una vez al día y agua fresca.

De 30 a 40 días trigo quebrado y maíz pero más gruesos. Tres raciones por día y la última abundante a discreción.

De 45 días en adelante trigo entero, avena aplastada, maíz quebrado grueso en partes iguales en dos raciones diarias y a medio día una suplementaria y libertad máxima.

Hay que agregar del 10° días en adelante, una mezcla que indicaremos, una vez por día y luego irla aumentando hasta los 20 días en que se le dejará permanente, mezcla que aconsejamos por utilizarse ya con eficacia, en grandes criaderos nacionales.

RAVIOLES —

Prepárese el siguiente relleno: Se cuecen en agua y sal tres atados de acelgas o el triple de espinacas; se escurren y se pican bien, se añaden dos sesos cocidos y deshechos, 3 ó 4 huevos, salchicha, sal, queso rallado, perejil picado, miga de pan mojada en leche, pimienta, nuez moscada y un poco de aceite; se forma con todo esto una pasta más o menos consistente.

La masa se prepara con 1 kilo de harina, media taza de salmuera, 3 huevos y una o dos cucharadas de aceite; se soba bastante, teniendo cuidado que la masa no esté muy blanda, se estira en una capa delgada colocando encima el relleno, que se cubre con otra capa de masa, se marca con el palote de los ravioles y se corta. Se ponen a cocinar en agua con sal, se cuelan, se colocan en una fuente, cubriéndolos con una salsa y queso rallado, también pueden hacerse sin salsa, con manteca.

Fórmula:

Maíz finamente picado, 20 partes: Afrecho, 10 partes; Afrechillo, 50 partes; Semitin o Rebacillo, 10 partes; Harina hueso, 10 partes; Harina carne, 10 partes; Carbón de leña en polvo, 3 partes; Conchilla en polvo, 5 partes.

No olvidarse los primeros días de poner avena seca (quaker) en las madres artificiales.

Aplicando exactamente estos consejos, esperamos que los lectores, si no obtienen éxito, es porque no son siempre avicultores de corazón.

Trabajos con cerdos en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

Hay que retirar los machos desde Julio, pues no conviene parición tardía (véase Calendario de la gestación). Ya en Agosto empieza la parición; los cuidados deben ser prolijos. Por lo pronto

buena cama y mucha agua. La falta de ésta y la misma fiebre que el parto produce a las madres, hace que éstas sacrifiquen a veces su cría.

Hay que dar alimentos cocidos, maíz hervido, suero, etc., y alfalfa y afrecho. En las pariciones excesivas en número, sacar al gunos lechones a nodrizas o sacrificar los débiles por la salvación de los demás y de la madre, cuando es joven y débil su estado.

En Setiembre continúan las pariciones y conviene dar alfalfa a las cerdas, especialmente a las jóvenes. Tratar también de evitar hacer servir padres o hermanos.

Desde Julio habrá que dar granos, sino se soltaron en rastrojos de maíz como aconsejamos en Mayo y Junio.

Hay que aprovechar desde Julio para activar el engorde de los cerdos jóvenes, cuya edad especial para la venta de frigorífico es de 6 a 7 meses.

Recomendamos tomar en cuenta a los productores, què lo que los frigoríficos van a exigir ahora para exportar, es el tipo indicado que deberá presentar las siguientes condiciones: 80 kilos arriba, más ancho hacia atrás que en las paletas, jamones anchos con mucho músculo y un tocino parejo, así como además los Frigoríficos buscan cerdos con panceta bien "marmolada" con grasa.

No hay que olvidarse de destetar los lechones que vayan cumpliendo tres meses. Hay que vacunar contra el cólera antes de las dos semanas después del destete.

Evitar los fríos del Invierno y si se quiere prosperar, la comida sana y suficiente no debe faltar en casa del buen criador de cerdos

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Julio, Agosto y Setiembre

En Julio hay que desinfectar las heridas de los árboles frutales con sulfato de cobre al 2 %; se pintan con alquitrán de Noruega

---

RAICES CONDUCTORAS —

Como es sabido, los árboles reciben, con mucha frecuencia, la descarga de los rayos. Un estudio reciente, realizado por un hombre de ciencia escandinavo hace saber que cuanto más profunda es la raíz del árbol, mayor es el peligro de que sea alcanzado por el rayo, debido a que las raíces sirven de conductoras hasta la humedad del subsuelo. Tratando de establecer el coeficiente de riesgo para cada especie de plantas, dicho estudioso sacó la conclusión que el de la haya es uno, el del pino seis y el del ciprés treinta y siete.

caliente y se blanquean los troncos igual que los de los árboles forestales.

Hay que descalzar y curar las raíces de los naranjos contra la gomosis, aplicándose pasta bordelesa. Contra la antracnosis de la vid, emplear el sulfato ácido de hierro. Se descalza las raíces de los frutales y se extirpa la llamada "agalla de corona". Hay que recoger y destruir por el fuego, todos los receptáculos de bichos de cesto que aparezcan.

Son meses de curar los cereales contra el carbón común o carie y el carbón volador. Tratamientos de sulfato de cobre al 1% y tratamientos de polvos secos, así como empleo de tratamientos de agua caliente para el carbón volador.

Hay que prevenirse contra todos los parásitos vegetales y animales, repitiendo los tratamientos con polisulfuro de calcio antes que empiecen las yemas a abrir, o antes de Agosto en que a veces viene la floración adelantada.

En Agosto se usa en los frutales, el sulfato de cobre al 1 %.

Se usa el azufrado en los rosales para combatir el oidium o blanco. Igual en la vid. Si se azufran los viñedos, no usar el tratamiento con sulfato de cobre hasta varios días después del azufrado.

Si se adelantó la primavera y hay ya hojitas, empiezan a nacer pulgones que en poco tiempo invaden todos los brotes nuevos.
Ya es tarde, para pulverizar con polisulfuro lo que debió prevenirse pero trátense los árboles con extracto fluido de tabaco al 1 %.

La Isoca de la alfalfa que suele atacar en invierno, se combate segando bajo y pasando la rastra de discos seguida por el rodillo o rastra de ramas. Se dejan también fajas de alfalfa donde las orugas se guarecen y allí se destruyen quemándolas o con pulverizaciones de soluciones jabonosas al 3%. Los durazneros, cerezos, damascos, etc., se cubren de cochinillas blancas, que se combaten cortando y quemando las ramas muy atacadas, limpiándose los otros

con cepillos metálicos y pulverizando con sulfuro de calcio, pero hay que darlo antes de florecer, o casi antes que las yemas empiecen a abrir.

En Setiembre se usa el caldo bordelés al 1 % para combatir la peronóspera de las vides y el azufrado para el oidium.

Conviene a todos los árboles frutales tratarlos con polisulfuro de calcio, y luego con sulfato de cobre al 1 %. Igual se tratan los tomates y el polvillo de las habas y porotos con caldo bordelés al 3|4 por ciento.

Insectos denominados taladros y taladrillos atacan los frutales especialmente, cavando galerías en troncos y ramas respectivamente. Se combaten inyectando sulfuro de carbono con una bomba de goma y tapar los orificios con cera o tierra arcillosa, cortándose algunas ramas muy atacadas. Para las cochinillas denominadas gris de la higuera, emulsión de kerosén al 7 % para la denominada cochinilla de San José, polisulfuro de calcio.

Trabajos de Ganadería en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Vacunos.

El mes de Octubre es ideal para la parición, en campos poco fuertes, pero en los de mejor calidad ya hace tiempo hay terneros

Conviene estabilizar la producción de modo que no continúen naciendo todos los meses finales del año, pues resulta desparejo el lote. Es cuestión de hacer servir buenos toros y retirarlos en determinada fecha.

Recórrase mucho el ganado en parición y cuídese de las bicheras tempranas al ombligo. Una sola cura (señalando cada ternero con pequeño despunte de los pelos de la cola), basta generalmente sin hacerlos sufrir mucho: la lengua de la madre hace el resto. To-

da herida de Setiembre en adelante es peligrosa. El sistema de curar a campo por el peón recorredor, sólo es conveniente en algún ternero que no haya ido al rodeo, pero hay que parar éste seguido, lo cual no les hace mal. Recorrer despacio y siempre con la "fresca" no olvidando que el animal abichado come de noche y se esconde de día.

Hay, pues, que recoger de madrugada y soltar con sol aún alto, lentamente el ganado. Los tres meses son de cuidados intensos, sobre todo por las "bicheras".

Estos cuidados se aumentan cuando hay que bañar ganado contra la garrapata, pues, a veces ya en Setiembre, vienen golpes de tristeza, aunque el peligro se agrava con la estación avanzada de calor.

En la Estancia la invernada, Octubre madura las gorduras que se continúan en Noviembre, que es en general cuando los Frigoríficos hacen sus compras de carnes seleccionadas que llegan en Navidad a Europa.

Los trabajos de preparación para afirmar el engorde, se van acentuando, pero en su debida oportunidad, aunque siempre fuera de éstos, la invernada requiere "reposo absoluto en el seno de la abundancia".

No olvidar ni para ganados de cría ni invernada, que el agua es el elemento que se torna fundamental a medida que la estación avanza.

En explotación de cría cuidar además los toros: si se cortan solos y se extenúan, refuércese con otro si aún es tiempo pero conviene más reponer los primeros. No basta tener toros por su número, sino por su efectividad de trabajo.

Para hacer trabajar toros finos o muy pesados, conviene en-

"OSSOBUCO"

Poner en una cacerola media taza de aceite y poner una cucharada de manteca, colocarla al fuego y cuando el aceite esté caliente agregarle un diente de ajo picado y una cebolla cortada en daditos. Dejar dorar y ponerle un kilo de ternera del caracú, cortada en rebanadas finas con el hueso, saltarla un poco con la cebolla, agregarle dos zanahorias también cortadas en rebanadas finas, una latita de conserva de tomates, un vaso de vino blanco seco y una hoja de laurel. Se deja todo unos minutos y se le agregan tres cucharones de caldo, perejil picado, sal, pimienta, y se deja hervir despacio hasta que la carne esté cocida. A este punto se le agregan 250 gramos de arroz y de nuevo se pone a hervir lentamente unos veinte minutos. Debe quedar jugoso y espeso; si necesitara más caldo puede agregársele.

cerrar de tardecita los planteles y soltar el toro que trabaje en la noche.

Una palabra final sobre las bicheras en los vacunos: ellas son terribles según la región. En los vacunos adultos, donde se alcancen a lamer, es siempre menor el peligro. Además se ponen muy baquianos y una vez desarrollados y caídos los gusanos, es difícil que en el mismo lugar se dejen abichar. Ahí está el secreto de la ignorancia que creía (si aún hoy mismo no cree), que se curaban las bicheras con "palabras" o "dando vuelta la pisada".

Según la región se curarían solas, con palabras o sin ellas, si la bichera no fué profunda y sólo en los músculos, sin afectar los órganos, caso muy distinto a los lanares y yeguarizos donde la ignorancia no podría repetir tal hazaña.

Lanares —

Son tres trabajos fundamentales los que van a realizarse en este trimestre: esquila, defensa contra las bicheras y baños antisárnicos.

Sobre la esquila, diremos que ella determina una cosecha de acuerdo con lo que le sembró el trabajo constante del año. Si los lanares llegan sanos de sarna y se esquila a máquina, todo va bien. Hay que preparar las majadas limpias de cascarria y polvo y disponer de todo lo necesario, como quien prepara una batalla. La mayoría del país esquila en octubre y más necesario es ello con campos fuertes donde el trébol llamado de carretilla madura su semilla, lo que hay que evitar.

En noviembre; concluyen las esquilas los que no las hicieron; o por lo menos se hace la esquila de borregos aún mismo sin apartarlos de las madres.

Son muchos trabajos juntos que se agregan: todos apremian y tiempo que se pierde es más dinero gastado y menos riqueza re-

cogida. La esquila, tanto en octubre como en la primera quincena de noviembre, tiene sus peligros de temporales que en ciertos años matan miles de ovejas. Una lluvia mansa que moja la oveja sin haber viento, ya vale para garantizarla, pero si con el cuerpo caliente viene un cambio de tiempo y llueve con temporal, el asunto puede resultar grave.

Hay que disponer de defensas naturales, montes de abrigos, quintas, reparos de edificación o lo que se pueda. La cuestión es salvar las ovejas. En último caso en potreros con paja mansa o paja brava, se salvan bien. Pero después de empezado el temporal, si llegó de improviso, poco hay que esperar de arrear ovejas al gusto del dueño. El que manda es el viento con lluvia fuerte y si la majada la arrea ese pastor tan vaquiano que según los criollos viejos, aprendió de mandinga, no hay esperanza, cuando la arrastra dejándola tendida una noche junto a un alambrado: si éste es interior, lo que hay que hacer es cortarlo y dejar que la majada siga su suerte obstinada, que es ello preferible a la quietud, la cual puede ser antesala de la guerra.

Recomendamos, pues, extrema precaución en el cuidado final y agregamos someramente el detalle de los cuidados de la tarea en sí misma en lo que se refiere a la prolijidad, limpieza, etc., de esquilar, envellonar y embolsar la lana.

No esquilarla con rocío: más vale esperar el primer cuarto de la mañana y embolsar lana seca que no se va a arder ni desmejorarse.

Una vez realizada la esquila de las ovejas, viene la de borregos: más fácil sin duda pero siempre hay que cuidar que las madres no pierdan las crías. Cuidar una majadita parece sencillo, pero cuando hay varios miles de ovejas hay que volverse más previsor y activísimo.

Después de la esquila vienen los baños; hay quien los da enseguida de esquilar, y de los bretes pasan al baño: creemos que rea-

---

ORIGINAL RESTAURANTE —

Como es sabido, existen en California árboles de proporciones verdaderamente gigantescas. Algunos de ellos son tan grandes que cuatro hombres con los brazos extendidos no logran abarcar la circunferencia del tronco. Estas características inspiraron, hace tiempo, a un norteamericano una ingeniosa idea. Hizo cortar uno de esos árboles, suprimiéndole las ramas y dejando únicamente el tronco, a manera de pedestal, y encima de él mandó construir un edificio de líneas originales, instalando en él un cómodo restaurante. Esta originalidad constituye una atracción, y no hay turista norteamericano o extranjero que no desee alguna vez visitar este pintoresco lugar.

lizar todo prolijamente, representa una dificultad y sin duda absorbe remedio peligrosamente el cuerpo caliente del lanar después de la esquila. La idea no es mala pasándolos todos por agua simple bajo el criterio ya expuesto de que oveja mojada una vez, no sucumbe más.

Sobre los baños diremos que es la mejor época cuando están sin lana casi, para batir la sarna y sanear el cuerpo: buen remedio *bien dosificado, tiempo conveniente; dos baños con* 14 días de diferencia y no dejar ni un solo animal grande o chico viejo o joven, sano o enfermo, que quede sin pasar por el baño.

Parecen nimiedades y son asuntos capitales, si se quiere sanear el campo. En la época de octubre a diciembre se gasta menos remedios, menos trabajos y se tiene más éxito.

Y se completa el trimestre de intenso trabajo con lanares, curando las bicheras: el secreto con majadas numerosas, es que hay que recoger muy temprano varias majadas que pueden revisarse en las horas de calor, sacando abichadas.

En verano los bretes tienen que tener ovejas siempre; todos los días. Corrales de ovejas con pasto en los bretes, son suficiente para establecerse un juicio desfavorable de los cuidados que se les prodigan.

No podemos entrar en detalles sobre los baños, las curaciones, etc,. pero aconsejamos que el que trabaje con lanares en este trimestre se surta de máxima paciencia, aplique prolijidad y contracción y sobre todo realice la enseñanza contínua y la exigencia permanente del personal, de capataz y peones, porqué la oveja dá únicamente al que sabe cuidarla inteligentemente.

EQUINOS. —

En octubre empieza la parición y si se quiere cambiar yeguas a distintas manadas, es época buena, pues, la yegua con su potrillo al pie, se "aquerencia" bien.

En setiembre se castrarán los potrillos que faltan y se marcarán. La caballada suelta el pelo trabajando y hay que hacerla sudar un poco, pues, así no queda "aguachada" como dicen los criollos. Esto contribuye al engorde y a la buena salud. La doma se hace en todo el trimestre y es buena época, de modo que los potros no lleguen a ser entregados mansos en verano pero extenuados, pues cuando se sueltan en otoño se pierde siempre un poco de la doma.

La parición continúa en noviembre. A medida que los calores aumentan, hay que conseguir que dispongan de buenas aguadas y vigilar éstas, pues la yegua con cría, por cuidar el potrillo cae más de una vez si está flaca.

Hay que vigilar las bicheras pues los yeguarizos son muy delicados y sangran mucho.

Tener saneadas las manadas y animales de trabajo contra el gusano del cuajo, que las extenúa y las extermina. A veces a pesar del buen año, los animales se rebajan, no cambian el pelo cuyo color no es lustroso y quedan flacos. Dar previo encierro de unas horas bolos de sulfuro de carbno o dar en un litro de agua una cucharada de sulfuro de carbono (no se mezcla con el agua). En una botella por el costado de la boca se da, empujando de golpe para que el sulfuro sea arrastrado y no quede en el fondo de la botella, como peones sin vigilancia suelen dejarlo.

A las pocas horas se da un litro de agua con 500 gramos de sal inglesa por animal adulto y esta purga hace expeler los gusanos del cuajo, ya muertos. A los potrillos tratarlos igual, rebajando las dosis a la mitad. No deben quedar yeguarizos sin ser tratados.

Ello da trabajo, pero la caballada revive y el dueño queda siempre satisfecho.

ANIMALES QUE HAY EN EL MUNDO

No es fácil determinar el número exacto de animales contenidos en el mundo, pero un cáculo aproximado eleva a cerca de mil millones la cifra de los seres vivientes inferiores que habitan nuestro planeta. En lo que se refiere a especies, el gran naturalista Linneo había establecido, en el siglo XVIII, la existencia de 1100; actualmente la ciencia ha diferenciado alrededor de 400.000 clases distintas de animales. Como es de suponer, los insectos ocupan el primer lugar en cuanto a cantidad; en efecto, hay 208.000 variedades de estos pequeños animales. Siguen los peces, con 12.000 clases diferentes, de las cuales sólo 500, aproximadamente viven en agua dulce. La familia de las aves es casi tan numerosa como la de los peces, y nada más que en el continente americano se cuentan 6000 especies de volátiles. Vienen después los moluscos, en número de 10.000 familias, y los 8000 géneros de crustáceos. Los reptiles están representados por 2500 variedades, y se conocen 2000 clases de mamíferos, 2000 de arácnidos, 1200 de anfibios y muchas otras subespecies que sería largo citar.

A medida que el calor avanza, además de cuidar los lomos de los caballos que se desensillan, evitar en lo posible el trabajo con calor excesivo. Y no tener encerrados de noche caballos o manadas, pues hay que pensar que el yeguarizo no es rumiante; tiene muy pequeño el estómago y tiene que comer varias veces y eso con pasto abundante; cuanto más no será cuando azota la seca y la escasez.

Los yeguarizos duermen poco de noche y en verano casi nunca; su necesidad mayor además de alimentarse, es disponer de agua en abundancia.

Conste que estos consejos son copiados del libro de la experiencia, libro muy grande que sin embargo se suele revisar y consultar poco.

Trabajos de Agricultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En el primer mes del trimestre ya termina la siembra de los cereales de Invierno; se continúa en octubre sembrándose lino muy tardío y hay quien llega con él hasta la primera quincena de setiembre.

No conviene hacerlo, salvo resiembras; se van a obtener plantas sin duda y hasta florecerán bien; pero después la semilla es muy escasa. Revísese un linar de julio y un linar sembrado en setiembre contando las plantas que existen por metro cuadrado: en el último a veces sólo hay 40 o 50 plantas, más aún siendo tierra nueva y en el primero hay más de 100 por metro cuadrado. El rendimiento final por hectárea es concluyente.

Octubre es ideal para siembras escalonadas de maíz. Al Sur de

la República se sigue en noviembre y hay algunos que en diciembre siembran maíz y comen choclos. Es natural que aconsejamos sobre el interés de obtener el más alto rendimiento de grano por hectárea, por más que las siembras tardías suelen responder a necesidades y exigencias distintas y de carácter individual.

Como principio general, cuanto más tarde sea, sembrar variedades de cuarentino o de período vegetativo corto.

También existe otro punto que exige la siembra tardía es cuando por pérdidas debidas a langosta hay que resembrar. Pero en este caso no hay fecha fija, desde que lo que se busca es cosechar algo, y así como recomendamos la siembra en hileras del maíz sembrado en época oportuna, para esta siembra tardía y bajo el rigor de un flagelo, igual aconsejamos sembrar a voleo, que lo que se busca es obtener lo más aproximado de una cosecha fracasada, por causas ajenas a la técnica y al trabajo.

El mes de noviembre que exige concluir de preparar tierras y ya sembrar maní y girasol, etc., es el mes en que hay que prepararse para la batalla de la cosecha. Tienen que funcionar bien aceitadas las máquinas igual que los hombres y no dejar el aprovisionamiento de bolsas, hilo sisal, repuestos de maquinarias, etc., para último momento, en que todos coinciden apremiados por la

---

ENGRUDO OLEOSO

Harina de trigo	3	kilos
Kerosén	1 1|2	litros
Jabón amarillo	1|2	kilo
Agua	50	litros

Póngase a calentar agua, llenando hasta la mitad una vasija de 10 a 20 litros de capacidad, y después que haya dado el primer hervor y disuelto en ella medio kilogramo de jabón amarillo ordinario, agruéguesele, sin dejar de agitar, tres kilogramos de semitín o harina desleídos en el doble de su peso de agua fría.

Tan pronto como el engrudo esté cocido se le retira del fuego y se le trasiega a otra vasija de mayor capacidad, previamente pasado por un tamiz con mallas de uno a dos mm.

Agréguesele al engrudo tamizado, caliente o frío, un litro y medio de kerosén, como así mismo la correspondiente cantidad de agua fría, para llevar todo al volumen de cincuenta litros.

Remuévase con un palo el líquido, a fin de que el kerosén quede íntimamente mezclado con el engrudo, y conseguido esto se aplica, caliente o frío, por medio de un pulverizador, a las plantas que se desee curar. Es necesario preparar el remedio el mismo día que se le vaya a utilizar. Las curaciones se harán sólo en días de pleno sol.

No pulverice inmediatamente después de las lluvias, ni en las primeras horas del día, antes de que se haya secado el rocío. No es posible extirpar las cochinillas con un solo tratamiento y se deben efectuar dos abundantes pulverizaciones por año, en otoño e invierno.

necesidad: da más trabajo conseguir cualquier cosa y se paga mucho más caro. Hay repuestos imprescindibles, que deben tenerse a mano y a veces una cosecha demasiado madura comienza a desgranarse, mientras el agricultor que se dejó ganar de mano, se desespera por conseguir repuestos insignificantes pero siempre imprescindibles.

En noviembre ya al final se cosecha la avena sin esperar que esté pasada, es decir, cortarla con los pedúnculos que sostienen los granos aún verdosos, sin ser éstos quebradizos y los granos que no dejen la impresión de la uña.

Para el trigo cuya cosecha se realiza en general en diciembre, se conoce la época por las espigas ya amarillas inclinadas en la mayoría de las variedades, rígidas y el grano que dejó de ser, no sólo lechoso sino que tiene ya consistencia de pasta, se pone duro con cáscara lustrosa, sin recibir la presión de la uña. Varían éstos consejos no sólo con las variedades, algunas de las cuales exigen no esperar pues la cosecha puede volcarse por condiciones especiales de la paja, sino también con el sistema de cosecha, ya sea ella realizada con segadoras, atadoras o cosechadoras.

Un trigo que se emparva, puede llevar más granos de yuyos y pastos que un trigo cosechado con consechadora, donde la trilla del grano seco se une al exceso de granos verdes de pasto o yuyos que lo humedecen y perjudican.

Recomendamos segar bien y realizar buenos montones, bien cubiertas las gavillas, pero si la trilladora demora mucho, emparvar bien, pues sino se obtienen trigos lavados y de mal color, con peso específico bajo.

El lino se comienza a cosechar en diciembre, pero los tardíos se van a enero; generalmente se corta con guadañadoras algo arriba para cosechar menos tallos y hay que evitar que estén demasiado secos y maduros por el peligro de desgrane; no podemos

---

ORIGEN DEL TRIGO

Durante el período cuaternario, el trigo se conocía ya en Europa; cuando Piette halló pequeños cúmulos de trigo en Mas d'Azil, Reinach pudo decir que "no puede sostenerse ya el origen asiático de los cereales, importados a raíz de la invasión de las tribus neolíticas. El espejismo oriental tendrá que renunciar a imprimir sus argumentos a la botánica".

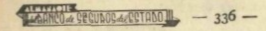
El pan sale oloroso, rubio y crujiente del horno, como fué espiga en el campo; dice Marco Aurelio: "hasta las grietas que muestra la corteza, sin que el panadero haya pensado en ellas, tienen cierta gracia y despiertan el apetito de una manera muy peculiar".

aconsejar en tan breve espacio todos los detalles de cosecha, pero no hay que olvidar que las máquinas funcionan mal con trigos o aún más con linos húmedos y que las pequeñas parvas facilitan el trabajo desde temprano, sin perder las trilladoras el primer cuarto de la mañana, pues dejando la parte superficial que dañó el rocío para lo último, se trilla el resto muy bien.

La trilla requiere paja y grano seco y cuanto más calor, los batidores marchan mejor.

Recomendamos, cualquiera sea el destino de la cosecha, realizar una simple separación entre lo bueno y lo que peligra, vendiendo esto último, aparte enseguida o remitiéndolo a depósitos por separado para secar, limpiar y mezclar luego. No miles, sino algunos millones de pesos pierden los productores del Uruguay por no preparar bien comercialmente sus partidas de cereales y lino.

Este último se mancha fácil y aunque da mucho y buen aceite, es un motivo para que al productor se lo paguen a un precio muy



inferior. Hay veces que todo un linar va de "rechazo", con depreciación grande y luego preparado y mezclados por otros, su producción se vende a igual precio.

Si mientras los agricultores absorbidos totalmente por la exigencia de la cosecha de sus chacras, tuvieran una organización cooperativa que fuera recibiendo sus productos y preparándolos en depósitos primarios, obtendrían beneficios muchos mayores. Utilícense los Graneros Oficiales administrados por el Banco de la República, que otorgan bolsas a crédito y adelantan dinero sobre Cereales en Depósito.

En diciembre, pues, se va acusar el resultado del año, pero también las faltas y defectos del cultivador. Tal vez no hay tiempo es esos días ni de pensar, tal es la necesidad de una labor intensísima, penosa y sin descanso. Pero también se van a acusar los frutos de la inteligencia, del trabajo y de la constancia, que unidas, constituyen la verdadera llave del éxito en la producción agraria.

Trabajos de Fruticultura y Silvicultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Al empezar el trimestre se continúan los trabajos de setiembre y se remueve la tierra entre las hileras en plantaciones nuevas.

LABORES EN TIERRAS MOJADAS

Cuando llueve a menudo, sobre todo en otoño, los suelos empapados deben dejarse orear, sin echarles animales, cuyo pisoteo perjudica grandemente, sobre todo si son rastrojos, especialmente de maíz. El pisoteo apelmaza y en las tierras arcillosas o humíferas comprime la tierra y al secarse forma cascotes, dificultando la germinación de las semillas y el desarrollo ulterior de las tiernas plantitas.

Algunos agricultores creen que el desarrollo del "pietín" en los cereales y la "quemadura" o "pasmo" en los linares obedece a otras causas, pero es la humedad excesiva la que favorece las enfermedades. De manera que con tiempo, después de los fuertes golpes de agua que se juntan, *formando pequeñas lagunas, es una práctica aconsejada darle* salida por medio de surcos profundos o de zanjas hechas a pala o con instrumentos especiales, con lo que se evita que el agua amontonada haga amarillear o perder las sementeras o podrir las espigas de los maizales. El dar salida al exceso de agua es siempre ventajoso y debe practicarse aun con el suelo nombrado.

Si se aran rastrojos de maíz, para sembrarlos con semillas finas, conviene juntar la chala y tratar de sacarla por completo, quemándola o amontonándola aparte, como una reserva de forraje.

Es conveniente evitar siempre el exceso de humedad para que las sementeras no se vayan en vicio y adquieran, a pesar de su germinación regular y pareja, las enfermedades indicadas, la roya y los carbones.

hasta los tres años. Se pueden hacer todos los injertos citados en el trimestre anterior y los de guía o escudete principalmente en los citrus reponiéndose los fallados al fin del verano anterior. Desbrotar los pies francos.

Hay que plantar todos los eucaliptos, acacias y casuarinas, que se tienen enmacetados. Mantener suelta, sin que forme costra, la tierra de los viveros. Octubre es el mes de plantar almácigos fuerte y empezar con las semillas estratificadas que se tuvieran, de carozos y pepitas. Se puede hacer una poda en verde desbrotando los árboles que lo exijan. Proceder al tutoraje y cuidar que las ataduras no estrangulen el tronco en el crecimiento. En octubre se siembran pinos, acacias, olmos, fresnos, eucaliptos, casuarinas, etc.

En noviembre se siguen aún haciendo los injertos de canutillo y escudete. Se repican o se llevan a nueva tierra los almácigos. Se hacen aún injertos de aproximación, por ejemplo, en acacias. Se siembran almácigos en los que no debe de faltar agua ni dejar yuyos, ni suelo con superficie compacta. Se recogen semillas igual que en diciembre. En montes frutales, se entresacan frutos de los árboles que cargaron demasiado, así como se ponen tutores que

---

GESTACION DE LOS ANIMALES

El período de gestación es variable según la raza, precocidad, edad de los reproductores y sexo del producto. A medida que aumenta la edad de los reproductores también crece el período de gestación. Damos aquí una lista de las duraciones estimadas máximas y mínimas, dentro de lo normal (las cifras indican días):

Yegua	340 a 360
Vaca	275 a 290
Oveja	147 a 151
Cerda	109 a 120
Perra	58 a 65
Gata	50 a 60
Coneja	27 a 34

Ejemplo de variación según la raza caballar:

Persa	341
Arabe	338
Orloff	341
Boloñesa	335
Inglesa de carrera	335

Ejemplo de variación según la raza bovina:

Durham	280
Friburguesa y condesa	287
Holandesa	279
Bretona	277

Entre los ovejunos, la raza de merinos tiene gestación de 150 días, de 144 días la de Southdown, etc.

no lastiman, sosteniendo las ramas que peligran por la falta que presentan. Desbrotar los árboles que lo exigen así como cortar algo el follaje cuando la parte interior no puede recibir aire por exceso de hojas.

Se injerta a ojo durmiente. Los patrones injertados el mes anterior se cortan a diez centímetros encima del injerto ya prendido y cuando la yema indica que empieza el desarrollo, se cortan las ligaduras para que no se realice el estrangulamiento de la savia. En diciembre no hay que olvidarse de cosechar semillas de árboles y hacer almácigos en seguida, pues ciertas semillas no admiten conservación y se pierden. Se repican llevándose a nueva tierra, los almácigos de meses anteriores. Carpir los yuyos, aflojar tierra y regar todo lo que sea necesario, tanto los almácigos como árboles transplantados, los que a medida que avanzan los calores, sufren mucho.

La mejor hora es regar de tardecita y si el tiempo no alcanza, muy de madrugada.

En este mes de diciembre es más peligroso el trabajo de las hormigas no sólo por la actividad natural que la estación produce, sino porque en las plantaciones frutales nuevas, aún suponiendo que los pies de los árboles no tengan yuyos (y si no están carpidos

estén por lo menos guadañados), todas las hileras con pasto, son refugio de hormigueros.

Antes había que buscar la olla y era muy difícil seguir entre yuyales un camino de hormigas. Ahora, basta espolvorear hormigas y las plantaciones se salvarán todas. El país ganará miles de árboles que siempre se plantaron pero que en gran mayoría eran desvastados por las hormigas.

Trabajos de Viticultura y Vinicultura a realizarse en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En octubre se recorre el viñedo atando las yemas largas y suprimiendo zarzillos de más.

Carpidas y ventilar el suelo al pie de las cepas. Repasar y reponer en noviembre y diciembre los sarmientos y podar y abonar las plantas castigadas por granizadas.

Hay que suponer que no haya que poner defensas artificiales ni espalderas nuevas al viñedo, que debe disponer estos meses y todos, de buena defensa contra los vientos tempestuosos.

IMPORTANCIA DE BEBER AGUA

Más que satisfacer un apetito, beber agua es proveer a una necesidad del organismo humano. Por lo general, sed es el grito de alarma del cuerpo ávido de agua; lo que indica que no sólo cuando se tiene sed necesitamos beber. Es un error esperar a que se produzcan los síntomas de la insuficiencia del líquido en los tejidos como la sequedad de la boca por la falta de saliva, el exceso de transpiración, etc., porque cuando esto sucede todo el organismo sufre desequilibrio.

Cuando no se bebe agua en cantidad suficiente, la fluidez normal de la sangre disminuye y el líquido vivificador corre con menos facilidad a través de los pequeños vasos del cerebro, de las glándulas y otros tejidos. Dichos vasos tienen un diámetro más o menos igual a cinco centésimos de milímetro, y cualquier leve cambio de la viscosidad de la sangre altera la corriente sanguínea que transporta los elementos nutritivos a los diversos puntos, reparando los tejidos gastados, proporcionando azúcar para la energía y vitaminas para iniciar y acelerar las actividades de toda especie. Cuando el agua es insuficiente, todas las actividades orgánicas se obstruyen, funcionando imperfectamente, causando dolores de cabeza, pérdida de memoria y debilidades intelectuales de diversas clases.

Conviene, aunque no se tenga sed, beber agua antes de las comidas, porque el agua prepara la acción del estómago y del intestino, facilitando la próxima digestión. La razón por la cual muchas personas se sienten pesadas después de las comidas consiste en que no han tenido la precaución de poner en práctica el consejo indicado. Al levantarse y cuando se transpira, conviene beber agua para restaurar el equilibrio orgánico.

Hay que reparar continuamente los viñedos y tratar en los tipos de viñas de gran follaje como algunas especialmente de mesa, que a los racimos les dé sol, aunque no en exceso, pues se escaldan si toman medio día de sol fuerte, al ser sacados del reparo natural en que se formaban.

En diciembre se quitan renuevos y brotes, limpiándose hoyos; se sacan pámpanos si es preciso, evitándose así orugas y crisálidas perjudiciales, pero hay que dejar hojas que cubran bien las partes de las vides que van recibiendo el sol más fuerte del medio día.

Cuidar de la llamado "apoplegía" abriendo el suelo y dando aire, cuando se desarrolla de pronto un tronco o un sarmiento excesivamente.

En la Bodega empiezan a sentirse desde noviembre los primeros calores fuertes. Hay que tener de día cerradas puertas y ventanas y abrirlas de noche.

En octubre se siguen rellenando y se busca la acidez volátil de cada vasija controlándose además el gusto. Cuando se inician los calores es conveniente agregar dosis de 5 gramos por hectólitro de anhidrino sulfuroso, lo que se repite en cada mes de verano, siempre dentro de los límites de la ley.

En noviembre y diciembre, iguales trabajos y suma limpieza y desinfección. Tiene que pensar el bodeguero que en cada residuo suciedad, resto o desecho que exista hay un foco de fermentación y contaminación de sus vinos y que evitándolos se evitará no poco gasto y dolores de cabeza para la curación posible posterior, si es

que el mal no adquiere un grado que puede perjudicarlos gravemente máxime a medida que el calor va creciendo con el avance de la estación.

Trabajos de Horticultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En el mes de octubre requiren los papales carpidas y aporcaduras y combatir la peronóspera con caldo bordolés (2 kilos sulfato y 2 kilos cal en 100 litros agua).

En la huerta y sin decanso, este trimestre hay que preparar, limpiar, abonar, carpir, trasplantar y a medida que la estación de calor avanza, regar cada vez más.

Octubre es mes excelente para plantar porotos en líneas de 0.40 a todos los vientos y a máquina (se calculan 40 kilos la hectárea de semilla en este caso). Hay que aporcar y enramar tomates y porotos, ya sembrados. Conviene ir sembrando verduras cada 15 días así se dispondrá siempre de ellas.

También se sembrarán zapallitos de tronco, zapallos, sandías y melones, así como maíces dulces para choclos.

No hay que olvidar en noviembre el despuntar los melones y zapallos ya sembrados, así como los pepinos. Si se quiere tener sandías sin semillas, entiérrese una guía cubierta de tierra. Cuan-

---

EDUCAN CABALLOS

A cuarenta kilómetros al norte de Stuart, Nebraska, se levanta una pintoresca vivienda conocida con el nombre de "Ranch in White". En esta granja se crían sólo caballos albinos y otros animales albinos también.

Los caballos blancos comunes nacen de un color obscuro o gris, y a medida que crecen la tonalidad de su pelo se aclara. Pero los albinos tienen al nacer el pelo blanco como la nieve y la piel rosada.

Hasta 1938 casi todos estos caballos eran vendidos en estado salvaje, pero desde dicho año los criadores Thompson han empezado a amaestrar centenares de ellos. Ya son admirados en las exposiciones *equinas, en las películas y en los partidos de polo.* "Ranch in White" les proporciona una educación completa. Se les enseña a arrodillarse para que pueda montar el jinete, a saludar a la concurrencia, a tocar una campana, a bailar, a saltar, etc. Los albinos son amaestrados más fácilmente qué cualesquiera otros animales, porque son tranquilos y atentos. Tienen la particularidad de ser extremadamente leales. Hasta cuando van a ejecutar las pruebas más difíciles lo primero que hacen es cerciorarse de que el jinete ha montado bien. Responden mucho mejor a la bondad que al látigo. Y para merecer una *caricia o una palabra* bondadosa suelen poner a contribución toda su paciencia.

do echa raíces se separa dicha guía de la planta madre y las sandías que produzca serán sin semillas.

Se trasplantarán los almácigos de coles y trasplántanse coliflores de brócolis, cosechándose los ajos. En diciembre: riegos y escardaduras son los principales trabajos del horticultor, removiendo la tierra para que no se pierda humedad cuando la tierra se aprieta alrededor de las plantitas en el cuello y a veces conviene hacerlo a mano y no con el escardillo, para no estropear el cuello y las raicitas débiles.

En diciembre se recogen y enristran las cebollas de cabeza, eligiéndose y aporcándose entonces las que se destinan a semillas. También hay que juntar semilla de tomates: para ello deben utilizarse tomates sanos y maduros; se exprime el jugo y luego se lava la semilla poniéndose a secar en lugar fresco y sin humedad.

Cuando los calores aumentan, suele ser conveniente poner en los cuadros carpidos, una mezcla de 2|3 de paja picada y estiércol bien descompuesto, cuando el terreno es poroso, pues todo ello bien regado mantiene la humedad, impide que se endurezca el suelo y protege de la reberveración del sol.

En sembrados tempranos de papas se cosecha ya desde noviem-

bre no sólo para uso de la "casa" y si no está pronto el papal, se le dan las carpidas necesarias.

No olvidar de dar los riegos en las últimas horas de la noche y mejor aún de tardecita y a veces cubrir con paja los almácigos por el sol, si no se tiene sombra.

Pero los almácigos requieren riego al caer la noche y siempre abundante. Los enemigos del horticultor son el sol fuerte y el calor en este mes final.

Se siembran hasta el mismo diciembre: acelgas, achicorias, albahacas, apios, nabos, berengenas, coliflores, lechugas, maíces dulces para choclos, pimientos, pepinos, puerros remolachas, sandías, zanahorias, zapallos, zapallitos y todas las demás variedades que pueden cosecharse en el Verano y Otoño.

Este trimestre, no puede tampoco permitirse en la huerta ni en todos sus alrededores, ni una sola hormiga, pues una hormiga significa siempre una colonia y la existencia de ésta puede arrasar en pocas horas con todo el largo esfuerzo y trabajo del Horticultor.

Trabajos de Avicultura en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En octubre suele haber frío y casi siempre de noche refresca, por lo que hay que cuidar las madres artificiales. Hasta la primera quincena de octubre, en las chacras puede incubarse con gallinas. Si hay muchas cluecas en adelante, aislarlas primero, dar agua y verde y ponerles gallos para hacerles pasar la cluequera.

"NUNCA FALTA UN BUEY CORNETA"

En la boyada de las tropas de carretas, no todos los bueyes eran mansos ni fáciles de manejar; los mañeros o resabiados daban trabajo para uncirlos al yugo, y como los peones no brillaban por la suavidad de sus modales, solía ocurrir que una "embramada" un poco brutal, un garrotazo mal calculado o la furia de una topada hiciera saltar un cuerno al arisco, una de aquellas largas "guampas" características de la hacienda criolla.

El defecto surgía a la vista del más despreocupado; el "buey corneta" —o carente de un cuerno— era como una mancha en el conjunto: era distinto a los otros animales.

En las familias honorables, sobre todo en las muy numerosas, suele suceder que uno de los componentes sale malo en inclinaciones: haragán, jugador, pendenciero, etcétera, diferenciándose de los demás; ése es el "buey corneta" de la familia y da lugar a la frase "Nunca falta un buey corneta", es decir, uno que altere lo que es regular, tradicional.

Si en octubre hay muchos huevos y valen poco, convendría conservarlos para la época de escasez. Hay muchos procedimientos: en cal, en silicato, etc., fuera de los preparados comerciales. Una fórmula buena es: 1 kilo de silicato de sodio mezclado con 10 litros de agua ya hervida y después medio caliente apenas, bien revuelto, se deja enfriar y se depositan dentro los huevos sin galladuras. pero no hasta el borde del líquido sino unos centímetros más abajo, poniendo de tapa un papel impermeable. Colocar los tarros en lugar fresco y no moverlos. En noviembre es el mes de castrar los primeros pollos que tengan 4 meses: hay que aprender primero sobre un pollo muerto y disponiendo de buenos instrumentos, después "hacer la mano" y el resultado económico será muy bueno. En octubre pueden retirarse los gallos de los planteles pues, ya no se incubará más y los huevos para conservar, conviene que no tengan galladura.

Ya no hay que pensar en este trimestre en tener cebados para fin de año, animales que obtienen los mejores precios. Limpiar bien los gallineros y darles lechadas de cal, combatiendo los piojillos con soluciones de petróleo crudo o creolina. Mucha agua fresca y corriente y buena sombra a medida que la estación de calor avanza. Toda postura disminuye con la sed y el mal estado sanitario, especialmente si en los gallineros abundan los parásitos. Hay que lavar

COMEDERO O BEBEDERO PARA CERDOS

EN CASO DE DISPONER EN LA CHACRA, DE RUEDAS DE TRACTOR O TRILLADORAS EN DESUSO, PUEDE SACARSE PROVECHO DE ELLAS.



PREVIO PINTADO DE LAS MISMAS, A FIN DE PROLONGAR SU DURACION Y ASENTANDOLAS SOBRE UNA BASE DE HORMIGON DE CASCOTES O PEDREGULLO, SE PODRAN UTILIZAR INDISTINTAMENTE COMO BEBEDEROS O COMEDEROS.

desinfectar y guardar también con prolijidad el material de incubación que se utilizó. Este trimestre se puede hacer un buen control de postura con nidos-trampas. Un consejo recomendable en el campo, son los gallineros trasportables que permiten al mudarse de sitio, que las aves recojan la semilla caída y mantiene mejor estado de limpieza y sanidad.

No quedarse con gallinas o aves de más de dos años, salvo planteles excepcionales elegidos por mayor cantidad de postura.

En cuanto a la alimentación, que en estos meses no debe carecer sobre todo de buen verdeo, especialmente alfalfa y verduras, damos una indicación general de lo que debe consumir cada gallina, buena ponedora, siendo infinitas las mezlcas que se recomiendan, pero he aquí nuestro consejo:

Ración por cada ave adulta:

Afrechillo, 40 a 50 gramos; maíz, 40 a 50 gramos; alfalfa verde, avena o trébol, etc., 35 a 40 gramos; harina de carne, 10 a 15 gramos.

Especialmente la harina de carne, es una substancia que da a los organismos de las aves, lo que requieren para la formación de huevos. Cada ocho días hay que poner sulfato de hierro en solución de 6 gramos de sulfato por litro de agua, agregar carbón vegetal y disponer de buenos revolcaderos de arena hechos en tierra y los cuales deben mudarse y desinfectarse seguido.

Trabajos con Cerdos en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

Hasta fin de octubre se puede tener parición y luego (véase Calendario de Gestación) echar los padres en la segunda quincena de Noviembre para la parición temprana de Otoño (En Marzo).

LO QUE HICIERON UNA ARDILLA Y CINCO CASTORES

En Mount Vernon, Estado de Nueva York, una ardilla que tocó un cable de alta tensión provocó un corto circuito. A consecuencia de ello, el cable cayó sobre una pila de durmientes embebidos en petróleo y así se produjo un incendio que detuvo durante una hora el tráfico del ferrocarril Nueva York-New Haven-Hartoford.

En Salmón, Idaho, en cambio, cinco castores realizaron una obra generosa. Bajaron al lugar llamado Jesse Creek y construyeron un dique a 30 metros del lugar que previamente habían escogido para realizar la misma tarea los ingenieros de obras públicas. En esa forma, los castores estabilizaron la incierta provisión de agua de Salmón y ahorraron a la ciudad el gasto de hacer construir un dique.

En cuanto hay calores, hay piojos. Todo productor debe tener baños y bañar los cerdos adultos y los lechones después que cumplen los 40 días (baño de agua y kerosene al 12 %).

Hay que disponer de alimentación verde abundante a medida que la estación avanza. Ya en Diciembre se tiene que destetar (a los 3 meses) lo nacido al principio de primavera y en este mes si se hacen servir las cerdas se tendrá la parición en Abril. Vacúnese contra la pneumonía y la peste porcina después del destete.

Mucha sombra, verde y agua disponible cuando se va acercándose a Enero. Repetir los baños contra los piojos.

La nueva concepción de los grandes países prductores de cerdos es que "cerdo limpio engorda más y engorda más ligero".

Del cuidado de los lechones y su alimentación depende mucho el éxito futuro. Al primer mes con 150 gramos de maíz quebrad

por día y buen pastoreo marchan bien. Al segundo mes 300 gramos y buen pastoreo o agregar 150 gramos de afrechillo. Las cerdas además de la alfalfa precisan 4 espigas de maíz diarias, que se aumentan a 6 después. Los padres que van a trabajar pronto deben reforzar su ración con medio kilo. No hay que olvidar que viene el destete y los cuadros de alfalfa deben haber estado vacíos 3 meses antes y poseer los abrigos hechos de alambre y paja y tenerse baños para refrescar.

Hay que imitar por lo menos a los grandes criadores argentinos que hacen bajo cubierta con sombra, baños en plena tierra cavados con pala de buey y de 1.50 de ancho, 1 metro de hondo y 7 metros de largo, con declive, en ambos extremos.

El secreto es tener mucha agua y si fallan los molinos, disponer de bombas o motorcitos si no se tiene un curso de agua natural. Vacúnese las nuevas lechonadas y no se mezquine el verde: a los lechones aguachados, darles cocidas la ración suplementaria de cebada y afrechillo.

Trabajos de Sanidad Vegetal en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre

En octubre se combate la peronóspera de los papaples, que son hongos que atacan tallos y hojas con manchas de color obscuro y borde blancos; se tratan con caldo bordelés de 2 %.

Se hacen azufrados a la vid. En Octubre contra el agusanamiento de manzanos, peras, membrillos, etc., se da arsénico de

---

SOBRE EL CAMBIO DE COLOR DE LOS ANIMALES

Muchos animales adaptan el color de su piel o de su plumaje al medio en que viven. De un color claro en ciertas épocas se transforman en obscuros cuando su seguridad lo exige. El cambio es debido a un pigmento que está bajo la influencia del sistema nervioso. Según el profesor Frisch, que publicó un artículo al respecto en la revista "Química Aplicada", se ha comprobado que, aparte de las causas nerviosas, existen otras debidas a secreciones internas que motivan el cambio de color. En los peces, por ejemplo, se comprobó la existencia de hormonas de oscurecimiento, mientras que ciertos extractos procedentes de las diferentes glándulas actúan como aclarantes. Otros investigadores sostienen que en la hipófisis se producen hormonas colorantes. De todas maneras está probado que en el cambio de color intervienen dos factores: el nervioso, que origina el cambio casi instantáneo, y el de las hormonas, que se efectúa paulatinamente. Estas comprobaciones demuestran la importancia de la investigación química en el terreno de las hormonas para la solución de problemas de índole zoológica.

plomo y se le agrega sulfuro de carbono o caldo bordelés. Se da caldo bordelés contra la peronóspera de la vid.

Para la sarna del duraznero, dar caldo bordelés al 1 % igual para la del peral y el manzano.

Para el oidium del manzano polisulfuro de calcio a la Beaumé.

Los pulgones se combaten bien con extracto fluído de tabaco al 1 % y los rosales suelen presentar grandes invasiones. No hay que olvidar que los rosales sufren si se les da sulfato de cobre, que sólo admiten el 1|2 % y no es el indicado para los pulgones, cosas ambas que ignoran muchos y aplican, por ser una plaga muy común en nuestros jardines.

En Noviembre dar caldo bordelés al 1 % contra la sarna de los citrus, el hongo negro o fumagino de la manzana y contra todas las sarnas y oidiums.

Suele en este mes empezar al Norte de la República sobre todo a hacer destrozos el bicho moro o vaquilla, que destruye los papales, huertas, etc.

Viene en grandes mangas que se asientan casi siempre al caer la tarde y hay que tener todo pronto y disponer de muchos brazos y pulverizadores para combatirlo.

También se pueden dar, mezclando substancias arsenicales con otras pulverulentas. Cuando se da en polvos, hacerlo por la mañana antes del rocío. No se pueden dar tratamientos arseniales, a los vegetales que se utilizan para el consumo directamente.

La fórmula para pulverizaciones arsenicales es la siguiente:

"PURA ESPUMA COMO EL CHAJA"

Las plumas del chajá tienen de trecho en trecho unas cámaras de aire que le facilitan el vuelo. Estas cámaras hacen que el volumen del ave resulte sumamente abultado y que dé la impresión de ser muy carnuda.

Sin embargo, cuando se despluma uno de estos animales, se recibe una gran sorpresa, pues el cuerpo es apenas hueso y piel.

De ahí la frase "Pura espuma, como el chajá", que se aplica a los que aparentando ser una cosa resultan en la realidad otra muy distinta, ya que carecen de las condiciones que ellos mismos se arrogaban o que los demás les concedían.

El que se las da de valiente y en el momento oportuno resulta un cobarde o "maula"; el que afirma saber y cuando llega la ocasión no sabe; el que dice "haré tal cosa" y luego es incapaz de hacerla, todos y cada uno de ellos son "pura espuma, como el chajá", es decir, apariencia y nada más.

Verde de París 150 gramos (o arseniato de plomo 300 gramos y agua 100 litros); Cal viva 300; agua 100 litros.

En Diciembre se trata con caldo bordelés la sarna de los citrus. Aparecen en la huerta muchos "piojos", los cuales se combaten con una solución de extracto de tabaco al 3 % o agua jabonosa y kerosén.

A las vides se les da caldo bordelés al 2 %.

Los frutos de los manzanos, perales y otros, son atacados por el llamado gusano de la manzana que es la oruga de una mariposa pequeña que pone en el caliz de la flor y su huevo se desarrolla en el fruto una vez formado.

Hay que dar tratamiento con pulverizaciones arsenicales igual que las indicadas para el bicho moro o vaquilla. Para todos los pulgones es conveniente el extracto fluído de tabaco al 1 %. Para el "bicho quemador" que ataca al duraznero, peral, cerezo membrillero, damasco, guindo, guayabo y plantas forestales y de adorno, gusano que es amarillento con fajas obscuras y pelos negros, se recomiendan también las sales arsenicales.

Francisco Gómez Haedo.

El Servicio Meteorológico en el Uruguay

EL SERVICIO METEOROLOGICO EN EL URUGUAY COMPORTAMIENTO DE LA TEMPERATURA C. AL ABRIGO EN EL CLIMA DEL URUGUAY Y PARTICULARMENTE DE MONTEVIDEO

Consideraciones Generales. Estos apuntes tienen como base las observaciones efectuadas en el Observatorio Regional de Montevideo, principal dependencia del Servicio Meteorológico del Uruguay. Las observaciones de Montevideo abarcan un período de cuarenta años: 1901-1940; las relativas a sus estaciones meteorológicas del interior del país, períodos más cortos.

En términos generales, el clima de la República Oriental del Uruguay es **templado y suave** y se debe ello a su **latitud**, a su **relieve** y a su situación con respecto al **Océano Atlántico** y **Ríos de la Plata y Uruguay.**

La República se halla situada en la zona templada, entre los 30° y 35° de latitud Sur, encontrándose su parte septentrional a una distancia de algo más de 700 kilómetros del Trópico de Capricornio y la meridional alrededor de 6.000 kilómetros del Polo Sur.

Su territorio es en casi toda su extensión, ligeramente ondulado y lo matizan lomas, colinas y mesetas de alturas moderadas, por lo cual el aire circula libremente en todas direcciones Se produce así una verdadera compensación térmica de las temperaturas desiguales que aportan sus relieves. También por su situación sobre el Océano Atlántico y Ríos de la Plata y Uruguay, siente la influencia moderadora que sobre la temperatura ejerce la evaporación de esas grandes masas de agua que en buena parte rodean su territorio.

PROMEDIOS ANUALES DE LA TEMPERATURA C. AL ABRIGO PARA VARIAS LOCALIDAES DE LA REPUBLICA

Punta del Este (Maldonado)	15°9
Prado de Montevideo	16°2
Rocha	16°4
Molles (Durazno)	16°4
Mercedes (Soriano)	17°2
Rivera	17°7

Tacuarembó	18°3
Santa Isabel (Tacuarembó)	18°5
Minas	16°1
Colonia	16°3
Perdido (Soriano)	16°4
Canelones	16°5
Melo (Cerro Largo)	17°2
Paysandú	18°1
Salto	18°3
Artigas	**18°6**

El promedio anual de la temperatura para la República, según se desprende del cuadro de valores que antecede, es de 17°2. Los valores termométricos medios anuales, aumentan, en general, de Sur a Norte en nuestro País.

MARCHA ANUAL DE LA TEMPERATURA C. EN MONTEVIDEO

El promedio anual de la temperatura C. al abrigo para Montevideo es de 16°2, valor éste resultante de las observaciones horarias del período 1901-1940. Los promedios anuales oscilaron entre 17°1 (año 1926) y 15°0 (años 1911 y 1924).

El promedio anual de las máximas medias es de 21°4.

El valor medio anual de las máximas extremas es de 37° 4.

El valor máximo anual se registró el día 18 de enero del año 1917, alrededor de las 15 horas y se elevó a 42°8.

El promedio anual de las mínimas medias es de 11°4.

El valor medio anual de las mínimas extremas es de -1°9.

El valor mínimo extremo anual se produjo el día 12 de julio del año 1925, a la hora 7 y fué de -5°0.

La excursión absoluta anual se eleva a 47°8; la excursión media es de 10°0.

En los cuarenta años de observaciones, sólo en los años 1914 (año de lluvias excepcionales tanto por su intensidad como por su frecuencia), 1939 y 1940 (este último año también de gran pluvio-

---

SIEMPRE ES BUENO SABER QUE...

Los ojos cansados experimentan un verdadero alivio después de haber sido lavados con agua tibia salada. También da buen resultado lavarlos con agua templada en la cual se haya disuelto un poco de ácido bórico. Es igualmente eficaz en estos casos la infusión concentrada de té, ya fría.

Los párpados doloridos o hinchados mejoran notablemente con el lavado frecuente hecho con infusión de té. Es muy recomendable también en estos casos, ponerse sobre ellos, al acostarse, unas compresas de hojas de té que hayan estado en maceración durante algunas horas.

Cuando se advierta la iniciación de algún orzuelo, aplíquense pañitos de agua hirviendo sobre el párpado e inmediatamente la molestia desaparecerá.

Las manchas recientes de tinta sobre madera desaparecen mojándolas y frotándolas con vinagre blanco o con ácido oxálico.

Las manchas en el linoleo se quitan espolvoreándolas con sal y frotándolas después con un trapo mojado en trementina. Para darle su nuevo brillo se lo impregna con una mezcla hecha con cuatro partes de petróleo, dieciocho de parafina y una parte de aceite de palma.

Para lavar los pisos de madera es preferible el agua fría, dado que no penetra tan pronto como la caliente y por lo mismo se seca más rápido.

Los pisos de baldosa manchados de yeso o de cemento se raspan primero y luego se les aplica una solución de diez partes de agua y una de ácido muriático, teniendo la precaución de lavar tan pronto como la adherencia se haya ablandado.

sidad), no se registraron temperaturas bajo cero al abrigo meteorológico.

MARCHA ANUAL DE LA TEMPERATURA C. AL ABRIGO EN MONTEVIDEO

LOS VALORES NORMALES para cada uno de los meses, son:

ENERO. — Promedio 22°4, habiendo oscilado los promedios

DOS QUE CORRIAN PARA UNO

Una de las súplicas mejores que se conocen es la que hizo cierto negrito al ver que iba a perder la carrera en que tomaba parte. Ya se le habían adelantado varios competidores; parecía casi seguro que los demás lograran hacer otro tanto, cuando empezó a mover los labios y a correr más aprisa, hasta que al fin llegó primero.

—¿Qué era lo que decías? —le preguntaron.

—Le pedía a Dios que me hiciera ganar.

—Bien, pero, ¿cómo se lo pedías?

—Pues diciéndole cada vez que ponía un pie en el suelo: "¡Señor, Dios mío, tira tú d'este p'alante, que ahí no más viene el otro!"

anuales entre 25°0 (año 1926) y 20°9 (años 1905 y 1908). Máxima extrema 42°8 (año 1917, de grandes calores en el Uruguay). Promedio de las máximas medias 28°4. Mínima extrema 7°6 (año 1905). Promedio de las mínimas medias 16°7.

FEBRERO. — Promedio: 22°0, habiendo oscilado los promedios anuales entre 25°2 (año 1927) y 19°6 (año 1928). Máxima extrema 39°5 (año 1935). Promedio de las máximas medias 27°8 mínima extrema 6°8 (año 1928). Promedio de las mínimas medias 16°6.

MARZO. — Promedio 20°4, habiendo oscilado los promedios anuales entre 23°0 (año 1927) y 17°5 (año 1910). Máxima extrema 38°4 (año 1901). Promedio de las máximas medias 25°9. Mínima extrema 4°6 (año 1909). Promedio de las mínimas medias 15°4.

ABRIL. — Promedio 16°7, habiendo oscilado los promedios anuales entre 18°7 (años 1902, 1906 y 1919) y 14°7 (año 1934). Máxima extrema 36°7 (año 1906). Promedio de las máximas medias 21°9. Mínima extrema 2°2 (año 1922). Promedio de las mínimas medias 12°1.

MAYO. — Promedio 13°9, oscilando los promedios anuales entre 14°5 (año 1901) y 7°3 (año 1916). Máxima extrema 27°4 (año 1935). Promedio de las máximas medias 18°9. Mínima extrema 2°0 (año 1931). Promedio de las mínimas medias 9°4.

JUNIO. — Promedio 11°4, oscilando los promedios anuales entre 14°5 (año 1901) y 7°3 (año 1916). Máxima extrema 27°4 (año 1937). Promedio de las máximas medias 15°9. Mínima extrema 4°2 (año 1925). Promedio de las mínimas medias 7°4.

JULIO. — Promedio 10°6 (es el mes de promedio más bajo), oscilando los promedios anuales entre 14°2 (año 1932) y 7°5 (año 1916). Máxima extrema 28°5 (año 1918). Promedio de las máximas medias 15°1. Mínima extrema 5°0 (año 1925). Es la mínima extrema más baja registrada en los cuarenta años de observació-

---

CONSEJOS A LAS AMAS DE CASA

Existe menos peligro de que un clavo agriete la pared si, antes de introducirlo, se le mete en agua caliente, cera derretida o parafina.

Con un pedazo de algodón absorbente húmedo pueden recogerse del suelo sin peligro los pedacitos de vidrio.

Si una vela resultare demasiado grande para el candelero, métase el extremo en agua caliente por un breve rato, y colóquese después en el candelero apretándola un poco.

Para afilar un par de tijeras dénse con ellas unos cuantos cortes en una hoja de papel de lija.

nes efectuadas en Montevideo. Promedio de las mínimas medias 6°7.

AGOSTO. — Promedio 11°0, oscilando los promedios anuales entre 13°6 (año 1939) y 8°6 (año 1902). Máxima extrema 29°5 (año 1925). Promedio de las máximas medias 15°7. Mínima extrema 3°8 (año 1908). Promedio de las mínimas medias 6°7.

SETIEMBRE. — Promedio 12°7, oscilando los promedios anuales entre 14°9 (año 1903) y 11°1 (año 1911). Máxima extrema 32°0 (año 1916). Promedio de las máximas medias 17°6. Mínima extrema 1°8 (año 1920). Promedio de las mínimas medias 8°2.

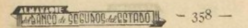
OCTUBRE. — Promedio 15°0, oscilando los promedios anuales entre 16°9 (año 1939) y 12°9 (año 1923). Máxima extrema 35°8 (año 1933). Promedio de las máximas medias 19°9. Mínima extrema 1°4 (año 1916). Promedio de las mínimas medias 10°2.

NOVIEMBRE. — Promedio 18°0, oscilando los promedios aunales entre 21°1(año 1928) y 15°2 (año 1924). Máxima extrema 37°4 (año 1929). Promedio de las máximas medias 23°6. Mínima extrema 2°5 (año 1932). Promedios de las mínimas medias 12°5.

DICIEMBRE. — Promedio 20°7, oscilando los promedios anuales entre 22°6 (años 1921 y 1929) y 18°2 (año 1939). Máxima extrema 38°7 (año 1921). Promedio de las máximas medias 26°5. Mínima extrema 5°0 (años 1924 y 1933). Promedio de las mínimas medias 15°0.

AÑO. — Promedio 16°2, oscilando los promedios anuales entre 17°1 (año 1926) y 15°0(años 1911 y 1924) Máx. extrema 42°8 (año 1917). Promedio de las máximas medias 21°4. Mínima extrema 5°0 (año 1925). Promedio de las mínimas medias 11°4.

Anibal Ribeiro Reissig
Jefe de la División Investiagaciones e Informes del Servicio Meteorológico del Uruguay



Algunas Fechas de PROBABLE LLUVIA en el Curso de Cada Mes

Estas indicaciones han sido deducidas por método estadigráfico de **índices de frecuencia** al través de un extenso período de años, manipulando el suscrito en base a cuarenta años de estadística, y admitiendo en principio el concepto de **ritmo** en la Naturaleza. Por razones obvias, en meses de sequía solo se presentarán nublados en las fechas prefijadas, y, por el contrario, en los años lluviosos se registrarán casos intermediarios, que se sumarán a los indicados.

ENERO. Por el día 2; (dudoso por el 6); alrededor del 11; (el 16 dudoso); por los días 23 y 30.

FEBRERO. Por el día 8; (dudoso por el 11); en proximidad del 15 al 16; (por el 21); y por el 26.

MARZO. Por el día 5; del 9 al 12 tal vez más de un día; (dudoso el 18); por el 24; y alrededor del 28 al 29.

ABRIL. Por los primeros días; alrededor del 6; (el 10 dudoso); por el 14 al 15; en proximidad del 21; (fechas dudosas, por el 25 al 26 y el 29.

MAYO. Alrededor de los días 5 al 8 tal vez más de un caso; (dudoso por el 13); por el 20; alrededor del 26 al 28.

JUNIO. Por el comienzo; (dudoso el 6); alrededor del 10 al 14 período de mal tiempo; del 19 al 21; (dudoso por el 28).

JULIO. Por el día primero; alrededor del 10 al 14 más de un día; (el 17 dudoso); por el 20 al 21; y alrededor del 26 al 28.

AGOSTO. Por el día 2; alrededor del 7 al 9 más de un dia; (dudoso por el 14); por el 22; y alrededor del 27 al 30.

SETIEMBRE. Por el día 5 al 6; por el 10 al 14 período de más de un caso; (dudoso por el 17); alrededor del 21 y del 26.

OCTUBRE. En comienzo de mes dudoso; por el 8 al 9; del 17 al 20; (dudoso por el 23); alrededor del 28.

NOVIEMBRE. Del 4 al 6 tal vez más de un día; por el 13 al 15; alrededor del 19 al 20; por el 26; (día 30 dudoso).

DICIEMBRE. Por el día 5 al 7; alrededor del 12; (fechas dudosas por el 17, 25 y 29). Mes muy indefinido en este aspecto.

José M. Bergeiro.


PROTECCION DEL EXTREMO DE LA VARA QUE IMPIDE SE ENREDEN LAS RIENDAS.-
LAS RIENDAS TIENEN TENDENCIA A DESLIZARSE BAJO LA PUNTA DE LA VARA CUANDO LOS CABALLOS BAJAN SUS CABEZAS. ELLO SE EVITA PROTEGIENDO AQUELLA CON UN PEDAZO DE CAMARA DE AUTOMOVIL EN LA FORMA INDICADA EN EL GRABADO.

El VALOR de la SAL en la Alimentación del GANADO

Conviene destacar la importancia de la sal, no sólo para el organismo humano sino para el animal. Con ello significamos que se trata de un elemento indispensable y más que un condimento puede considerarse un alimento insubstituíble. Desempeña un papel capital en todas las secreciones primordiales del cuerpo, tales como el sudor y la orina; la misma secreción láctea contiene de dos a tres gramos por litro.

Después de los fosfatos constituye el elemento más importante de la leche. Ayuda la digestión por la producción de ácido clorhídrico. Los animales en cuyas raciones se mezcla la sal se mantienen en perfecto estado; su nutrición es más completa, su piel más suave y brillante, contribuyendo todos estos factores a una salud perfecta.

En la vaca lechera, por ejemplo, el empleo de la sal ejerce una influencia considerable. Según las aptitudes individuales de 50 a 60 gramos de sal suministrados a la ración, pueden hacer aumentar de uno a tres litros de leche la producción diaria. El gasto queda compensado con el precio de venta de la leche y los beneficios que se adquieren son apreciables.

Como condimento, el papel de la sal queda demostrado, dado que hace más agradable los alimentos, produciendo mayor apetito. En los animales destinados al engorde, la sal permite obtener un aumento más rápido de peso una carne de mejor calidad y mas sabrosa. El máximo de apetito, como resultado del empleo de la sal *es de mucha utilidad, pues permite al suministrar las raciones* hacer ingerir mayor cantidad de alimentos al ganado y obtener engorde más rápido y por consiguiente más lucrativo.

También la sal ejerce un influjo cardinal en el aumento de la resistencia de los animales a las enfermedades, muy en particular en la anemia, en la caquexia y otras más. Los animales alimentados sin sal, obligados por la necesidad de ella tratan de buscar las materias saladas que la contienen, lo que les induce a lamer las

paredes, las cortezas de los árboles y la madera e incluso ingieren tierra, cuando advierten en ella la presencia del elemento salino.

La sal, ciertamente no debe suministrarse en dosis exageradas que pueda producir trastornos orgánicos en vez de beneficios. Para que sirva de norma vamos a dar las dosis mínimas diarias que se pueden emplear, tales como han sido recomendadas por el profesor Dechambre.

Al caballo: de 30 a 40 gramos.

Al bovino, para engorde, de 50 a 200 gramos; al bovino de trabajo, de 40 a 50 gramos; vaca lechera, de 50 a 60 gramos.

Cerdo, de 5 a 15 gramos.

Al ganado lanar, de 1,5 a 3 gramos diarios.

El modo de suministrar la sal a los animales tiene su importancia, siendo preferible darla diariamente en pequeñas cantidades. Ahora bien: ¿Cómo debe hacerse consumir la sal a los animales? De varias maneras. Puede mezclarse a los piensos o añadirse al forraje, lo que lo hace menos soso y más apetitoso. Cuando se suministran salados, henos, etc., los animales reciben así de una manera regular una cantidad de sal, pero en general esto no permite suprimir totalmente la ración de sal. En resumen: no debe reducirse más que a la mitad.

En algunos países que se dedican a la explotación ganadera, se colocan bloques de sal gema al alcance de los animales de las cuadras y en los establos, para que ellos la usen tantas veces como la deseen.

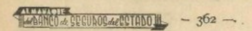
PARA LAS AMAS DE CASA

Para impedir que se empañen los cristales basta untar la cara interior de los mismos con una capa delgada de glicerina.

Los objetos de hueso se limpian frotándolos primeramente con limón y después con sal. Este procedimiento quita las manchas y la grasa.

Para pulimentar las estufas, mézclese una cucharada de alumbre en polvo con igual cantidad de grafito, también en polvo, y frótese con ella la estufa. Esto la pondrá muy brillante.

Un poco de sulfato de cal puesto en el piso de las jaulas evitará el mal olor que éstas a veces despiden.





Por el Ing. FRANCISCO M. CROCE

Prácticamente la mayoría de las variedades frutales, son auto estériles, es decir, que no fecundan cuando son polinadas por su propio polen, siendo sus causas de diversa naturaleza.

Hay especies como el kaki, que en algunas variedades tienen flores unisexuales, y en pié separados; otras veces, siendo lo más común, el polen madura en época distinta al momento en que el pistilo está en condiciones de recibirlo; la presencia de flores con estilos de formas y tamaños diferentes; impotencia parcial o total del polen, es decir, a la falta de afinidad entre la célula masculina y la femenina como suele ocurrir con algunas variedades de cerezos, manzanos, perales y ciruelos, las que no sólo son autoestériles, sino que existe incompatibilidad entre algunas de ellas; las condiciones de nutrición desfavorable, como por ejemplo, cuando una planta ha producido excesivamente, al año siguiente produce flores con polen de poca vitalidad, etc., etc.

En un caso de que la plantación no se hubiera hecho intercalando las variedades autofértiles para facilitar la polinación cruzada se puede recurrir a la ayuda de las abejas.

Es sabido que el rol que desempeñan las abejas en la polinación cruzada de las plantas en general y de los árboles frutales en particular, contribuyendo a aumentar la cosecha de los frutos, como ha sido demostrada en numerosos estudios realizados con este fin. De manera que como la mayoría de las plantaciones frutales de nuestra campaña se encuentran en plena floración, es conveniente colocar dos o tres enjambres por hectárea de frutales, las que una vez terminada la fecundación se retiran de la plantación.

En California los fruticultores que no poseen colmenas, acostumbran alquilarlas a los apicultores y una vez terminada la fecun-

dación son devueltas a sus dueños pagando una módica suma por caja.

Es necesario utilizar todos los medios disponibles a fin de abaratar el costo de la producción de la fruta para que ésta pueda ser consumida por todo el mundo, ya que se trata de un alimento nutritivo, sano y agradable.

Uno de los medios de conseguir este propósito, es facilitando la fecundación de las flores en la forma que hemos indicado.

TIEMPO PERDIDO

La marquesa de Chatelet, notable literata francesa, soportaba mal que se la censurase. En cierta ocasión le dijeron que un escritor conocido la aludía en una obra y que la trataba con suma aspereza. Como todos sabían que había leído *el tal libro*, se recreaban con la novedad. Pero ella salió muy airosa del trance, diciendo:

—Si el autor ha perdido el tiempo escribiendo esas chocheces, ¿cómo quieren que yo lo pierda leyéndolas? Ustedes en cambio lo perdieron lamentablemente.



Como se combaten las PULGAS

Estos animales constituyen pestes molestas para el hombre y para los animales domésticos, y ciertas especies que infestan las ratas son portadoras de serias enfermedades para el hombre, tales como la peste bubónica y el tifus endémico, o actúan como huéspedes de parásitos internos.

Hay muchas clases distintas de pulgas, pero sus hábitos son, en cierto modo, similares.

Unas limitan sus ataques a ciertas especies de aves o animales, pero otras chuparán la sangre de casi todo animal de sangre caliente. Tenemos tres especies que generalmente se convierten en serias pestes para el hombre. La pulga de perro, la del gato y la humana. En algunas localidades existen pulgas que se pegan fuertemente e infestan las aves de corral y generalmente molesta al hombre. Las del perro y gato son de apariencia muy similar, y se alimentan indistintamente de perro y gato. Estas son responsables de invasiones a los hogares. La humana vive sobre muchos animales distintos. A menudo está asociada con el cerdo, procreando en la suciedad de los corrales. Vive igualmente del perro, gato y animales salvajes.

Todas requieren sangre para reproducirse. No existe la auténtica pulga de las arenas, que procree sobre éstas, si no tiene animales de qué alimentarse.

ETAPAS DE DESARROLLO

Todas pasan a través de cuatro estados: adulto, huevo, larva o gusano, y pupa o descanso. Los adultos encuéntranse saltando sobre el terreno, o en los animales. Los huevos son colocados por las hembras mientras están sobre el huésped, y caen al suelo, empollando en pocos días, convirtiéndose en larvas o gusanos sin patas. En dos semanas, o más, la larva desarróllase completamente, en tierra o arena, hilando entonces pequeños capullos, en los que cambian a adultos en una o más semanas.

A menudo se producen en cantidad asombrosa en sótanos o edificios exteriores donde se tienen perros, gatos o chanchos.

Aun cuando estos animales se retiren, los gusanos de pulga continúan su desarrollo, y los adultos restantes pueden vivir sin alimento varias semanas. Esto explica la frecuencia con que la gente encuentra su casa invadida por las pulgas cuando vuelven de sus vacaciones veraniegas.

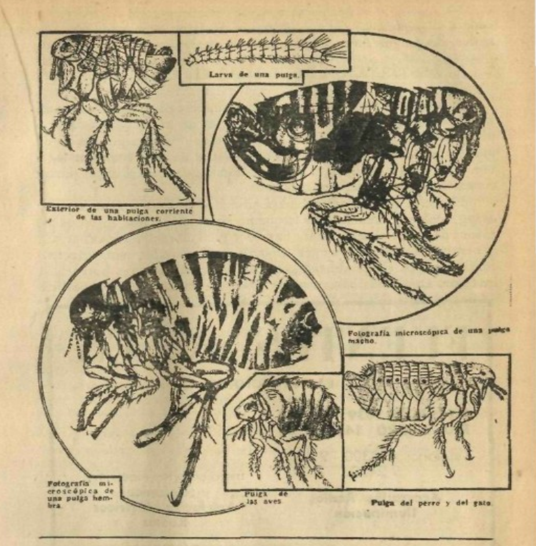
COMO SE COMBATEN LAS PULGAS EN LOS ANIMALES

Los perros y gatos pueden mantenerse libres de ellas espolvoreándose con polvos derris o rotenona (ambas palabras significan el mismo producto) directamente sobre la piel, en la parte superior de la cabeza y a lo largo de la espalda y pescuezo. Si los animales andan sueltos, debe repetirse el tratamiento cada dos semanas. Una cucharadita rasa es suficiente para matar todos los animales de un perro grande. Para otros menores, la cantidad reduciráse de acuerdo al tamaño. La mayoría de los polvos de rotenona o de derris son efectivos. Su valor, como mata-insectos, depende de la cantidad de rotenona que contengan, cuyo mínimo debiera ser 0,5 %. La mayoría del que hay en mercado contiene 4 o 5 % de rotenona. Puede diluirse con talco en polvo, para reducirlo al 1 %. Derris mata lentamente, por lo que no debe esperarse que las pulgas caigan inmediatamente después de la aplicación.

Si no puede obtenerse polvo de rotenona, puede espolvorearse polvo de piretro recién molido fino. Este polvo deberá contener no menos de 0,9 % de piretrina, que es el principio insecticida del piretro.

Ni la rotenona o derris, ni el piretro se consideran veneno para los animales domésticos, aunque los gatos dejan de comer a veces un alimento al lamer el material que los cubre.

En áreas en que abundan las pulgas, además de tratar perros y gatos como se ha manifestado, los cerdos deberán tenerse aparte de los graneros y no se les permitirá ir a las casas. Sus lomos deberán rociarse ligeramente con grasa de máquina o petróleo crudo



Exterior de una pulga corriente de las habitaciones.

Larva de una pulga.

Fotografía microscópica de una pulga macho.

Fotografía microscópica de una pulga hembra.

Pulga de las aves

Pulga del perro y del gato

LAS SENTENCIAS INGENIOSAS

Para demostrar la interdependencia que existe en la naturaleza entre los fenómenos, Darwin acostumbraba a decir una de sus sentencias ingeniosas, llena de gracia, pero reveladora de su inmensa sabiduría.

Cuantas más solteronas haya en una aldea —sostenía el creador del evolucionismo—, mayor será el número de tréboles. He aquí la razón: a mayor número de solteronas, mayor número de gatos; a mayor número de gatos, menos ratones. Como los ratones matan y destruyen los nidos y crías de abejas, que son los insectos que transmiten el polen de los tréboles de una planta a otra, resultará que cuantas más abejas haya, mayor será el número de tréboles. E, inversamente, cuanto menos solteronas, menos gatos, más ratones, menos abejas y, por consiguiente, menos tréboles.

cada 2 o 3 semanas. Si se controlan efectivamente sobre los animales, las pulgas no invadirán casas ni patios.

DESTRUCCION DE PULGAS EN LAS CASAS

Se originan donde duermen los animales. Si en edificios exteriores, o debajo de edificios o pórticos, es de lo más satisfatorio pulverizar las áreas infestadas con aceite de creosota por medio de una buena bomba potente. Un pulverizador de aire comprimido, o una bomba con depósito, con caño de manguera de alta presión y conexiones apretadas, serán buenos.

El aceite de creosota quemará animales y plantas. Tiene un olor desagradable, y mancha, por lo que no podrá emplearse en todos los casos; de costo relativamente barato y fácil de obtener, pues se usa generalmente para preservar la madera. Es notablemente efectivo contra pulgas. Generalmente, una ligera pulverización borrará la invasión. Dos litros bastan para 1.000 pies cuadrados de superficie

de suelo. Se necesita más para suelos sucios agrietados, o donde hay tierra o basura.

Cuando se producen en corrales o graneros, la basura deberá rastrillarse y esparcirse sobre el campo, o quemarse, antes de aplicar el pulverizado, o después de un pulverizado preliminar para dar un alivio mientras se limpia.

Si abundan las pulgas en las habitaciones, esparcir copos de naftalina sobre el suelo, a razón de 2 ½ kilos por pieza infestada. Mantener cerradas las piezas de 24 a 48 horas. La naftalina que quede debe barrerse, y ponerse en latas bien tapadas para otra

---

LA CAMISA DEL LIBERTADOR

Cuando llegaron a Venezuela los soldados de las guerras napoleónicas, Bolívar sólo tenía 38 años; pero Hippisley, haciendo una descripción de él, anotó que parecía tener 50, que era de "aspecto insignificante, enjuto y con un rostro largo y agudo en el que siempre había una impresión de inquietud y ansiedad". Su negro cabello estaba descuidadamente peinado hacia atrás. Usaba "un uniforme azul y un pañuelo negro al cuello".

Vestidos con vistosos uniformes —que pronto habrían de quedar reducidos a andrajos por el clima— los demás europeos, como buenos soldados que eran, se convirtieron en una parte del menesteroso Ejército de la República.

En un banquete que sus oficiales ofrecieron a Bolívar, el Libertador observó que el Coronel James Rook tenía la casaca tan estrechamente prendida con alfileres que su rostro llegaba a enrojecerse a causa de la dificultad de su respiración.

—¿Qué le pasa? ¿No se siente bien usted? —le preguntó Bolívar.

—Claro; es mi casaca, no puedo respirar —contestó Rook.

—Suéltesela —le sugirió Bolívar a media voz. Pero Rook sólo movió la cabeza.

—Desabróchesela —insistió Bolívar con voz más alta, y Rook nuevamente hizo un signo negativo con la cabeza.

Entonces el Libertador se levantó para desabrocharle él mismo la casaca, pero Rook dijo rápidamente:

—General, no es posible; no tengo camisa.

—¿Y por qué no la tiene? —dijo Bolívar.

—Pues no tengo ninguna —confesó el inglés.

Riéndose, Bolívar se echó atrás en su silla y llamó a un sirviente.

Indicándole a Rook con un gesto, le dijo:

—Dele al coronel una de mis camisas.

El sirviente se quedó perplejo.

—¿Qué le pasa a usted? ¿No ha oído lo que le he dicho? —urgió Bolívar.

—Sí, señor, he oído; pero, General, tiene usted sólo dos camisas y una está secándose en la cuerda.

Y Rook se rió a su vez al oír esto. Después el ajustado cuello de la casaca estalló por sí solo, abriéndose; el sirviente trajo la camisa de Bolívar, y, a pesar de que todavía estaba húmeda, Rook se la puso y, muy satisfecho, respiró plenamente otra vez.

oportunidad. Si los animales han dormido sobre muebles tapizados, deben cubrirse también con la naftalina.

En casos en que la mayor molestia esté radicada en el sótano el aceite de creosota, en pulverizador, dará alivio inmediato. Las pulgas sueltas que escapen a las habitaciones se destruirán con un pulverizador, como el que se usa contra las moscas.

Tan pronto se hayan tratado las propiedades en la forma descrita, debe empezarse el tratamiento de perros y gatos con derris o rotenona.

Ocasionalmente, las pulgas se extenderán de los edificios exteriores o sótanos a patios y prados. El tratamiento de los sitios en que se crían y mantenimiento del césped corto permitirán hacer frente a la situación. Las pulgas no viven mucho cuando están expuestas al sol y lluvias.

LA PULGA GALLINACEA

Infesta aves de corral, gatos, perros, ratas y otros animales domésticos, molestando a las personas. Las adultas atacan la cabeza de sus víctimas, principalmente, quedando pegadas sin cambiar de posición durante semanas. Los bordes de las orejas de gatos y perros están frecuentemente cubiertas de ellas.

Estas pulgas pueden controlarse manteniendo limpios los lugares donde anidan y se suben las aves, y pulverizando las tablas, nidos y suelos de los gallineros con aceite de creosota. Las aves no se tendrán debajo de los edificios, o tales lugares serán pulverizados con el aceite cada 2 o 3 semanas. Haciendo ésto no se necesita el tratamiento de las aves. Polvo derris o vaselina fenicada matará las pulgas. Cuando se aplique derris a perros y gatos para controlar las pulgas, el polvo debe tocar estos insectos, ya que éstos no se mueven de un lado para otro, poniéndose en contacto con aquél.

Agua de Lluvia y Agua Capilar
DRENAJE ★

Hay dos especies de agua: el agua libre y el agua capilar.

El agua libre está sometida a la ley de gravitación. Esta agua busca el suelo, arrastrada por su propio peso. Penetra a través del suelo y del subsuelo para detenerse sobre la roca o sobre una capa de tierra impermeable, arcilla, por ejemplo. Allí el agua se acumula y su nivel sube gradualmente. Este nivel puede subir o bajar según la abundancia de agua que haya en el suelo. Se puede comprobar las variaciones de la capa de agua en el suelo por los pozos y fuentes que se secan durante los grandes calores de verano y se llenan después de las lluvias. Todo esto es el agua de gravitacion.

La capa de agua es tan impermeable a las raíces de las plantas como un block de cemento. Las raíces necesitan aire para vivir y la capa de agua elimina el aire del suelo. Una prueba de esto es la vegetación de los lugares donde la capa de agua es muy elevada, las raíces buscan la superficie del suelo y los árboles se desarrollan muy poco.

En los campos cultivados la capa de agua puede ser también muy elevada. Las plantas no encuentran más que unas pocas pulgadas para desarrollar sus raíces. Hay tierras en que el nivel está más arriba del suelo: son las tierras anegadas.

Desde el punto de vista de las plantas se puede decir que la capa de agua marca la profundidad del suelo. El drenaje tiene por fin regular la capa de agua a una profundidad conveniente.

El agua libre es muy perjudicial a las plantas cuando el nivel del agua está muy cerca de la superficie del suelo. No hay espacio para el desarrollo de las raíces. Si por un buen drenaje se regula el nivel del agua, el agua libre que era perjudicial se hace por el contrario útil, proporcionando a la parte superior agua capilar.

El agua capilar es la única que las plantas pueden utilizar y es muy importante que la tengan en abundancia. Esta agua se desparrama y hasta sube de abajo hacia arriba. Este fenómeno de capilarización se comprende fácilmente comparándola con una lámpara de petróleo. El petróleo está en el depósito y la llama que alumbra al extremo de una mecha se alimenta con este petróleo que sube por capilaridad. Lo mismo ocurre con el agua capilar del suelo. El agua de gravitación es la reserva de petróleo en la lámpara. La capa de tierra en la parte superior es la mecha.

Las plantas o la evaporación en la superficie del suelo es la lluvia.

La ilustración hará comprender mejor la relación del agua capilar con el agua de gravitación.

Los inconvenientes del exceso de agua libre son:

1º — El agua de gravitación enfría la tierra y retarda los trabajos culturales y la siembra. Las siembras tempranas son las más productivas.

2º — Las cosechas hechas en suelos saturados, impregnados de agua, son de pobre calidad forrajera y son infectados de yuyos.

3º — El exceso de agua mantiene el suelo frío y mal aireado lo que retarda el trabajo de las bacterias útiles. Además estas condiciones favorecen el trabajo destructor de las bacterias desnitrificadoras.

4º — El exceso de agua anula los buenos efectos de los abonos y de las semillas.

5º — El agua libre es causa de la acidez del suelo con gran detrimento del trébol y de la alfalfa.

6º — El suelo impregnado de agua se enfría mucho más en las heladas y se quiebran las raíces de las plàntas forrajeras y pastos.

7º — El agua de gravitación disminuye en las plantas la fuerza de resistencia contra las enfermedades.

Se podría hablar mucho más de los perjuicios que **ocasiona** el agua libre a las plantas, pero estas pocas consideraciones bastan para hacer comprender que cultivar un terreno saturado de agua es perder tiempo y dinero.

Después de conocer las relaciones del agua de gravitación con el agua capilar del suelo veamos lo que es el drenaje.

El tonel representa las condiciones de una tierra que necesita drenaje. Tomemos un tonel con el fondo y las paredes herméticas. Llenémoslo de tierra y derramemos agua sobre la tierra. En esta forma podremos ilustrar todo el mecanismo del drenaje.

Como ya dijimos el tonel representa las condiciones del suelo que necesita drenaje; el agua no tiene salida. A medida que echamos agua dentro del barril ésta tiende a irse al fondo donde se acumula, como ocurre con un suelo impermeable. Si derramamos mucha agua el nivel subirá más arriba del suelo. Estas son las

---

LA INFLUENCIA DEL DOMINGO

Se ha observado que en el presente siglo una gran parte de los acontecimientos históricos se han producido en domingo.

El domingo 18 de abril de 1906 comenzó uno de los peores desastres que registra la historia de los Estados Unidos: el terremoto que destruyó la ciudad de San Francisco.

El domingo 15 de junio de 1909 el aviador francés Bleriot cruzó por primera vez en la historia de la aviación el Canal de la Mancha.

El domingo 14 de abril de 1812 se hundió en el Atlántico, después de chocar con un témpano, el "Titanic", que era el transatlántico más grande del mundo.

El domingo 28 de junio de 1914 fué arrestado el asesino del archiduque Francisco Fernando de Austria, en Sarajevo.

El domingo de Pascua de 1916 estalló la revolución irlandesa y Gran Bretaña envió tropas para sofocarla.

El domingo 9 de noviembre de 1918 abdicó el kaiser Guillermo de Alemania y se refugió en Holanda.

El domingo 15 de junio de 1919 Brown y Alcok aterrizaron en Irlanda después de cruzar el Atlántico por primera vez en los anales de la aviación.

El domingo 5 de octubre de 1930 el gigantesco dirigible británico R. 101, se precipitó a tierra en Francia y se incendió, muriendo en el desastre cuarenta y ocho personas.

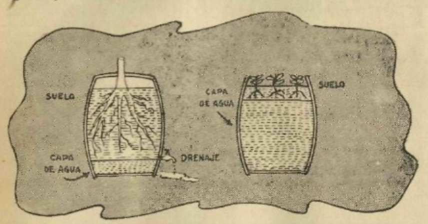
El domingo 17 de febrero de 1934 murió el rey Alberto de Bélgica en una excursión de alpinismo.

El domingo 18 de julio de 1936 estalló en España la guerra civil, que duró tres años.

El domingo 3 de setiembre de 1939 Gran Bretaña declaró la guerra a Alemania.

condiciones de los suelos saturados de agua. En este tonel no prosperará ninguna planta; para que prospere cualquier cultivo habrá que hacer salir el exceso de agua.

Practiquemos sobre el costado, a un pie del fondo, una abertura y coloquemos una canilla en ella. Poco a poco el exceso de agua baja hasta el nivel de la canilla. En estas condiciones se tendrá agua libre en el fondo del barril y tres pies de tierra arriba que no contendrán más que agua capilar donde las raíces pueden desarrollarse libremente.



A medida que las plantas y la evaporación agotan el agua, la que queda libre del fondo subirá por capilaridad. Las lluvias renovarán las provisiones de agua y se mantendrán las buenas condiciones de humedad.

¿Cuál es, pues, la diferencia? Es la canilla que drena el suelo. Luego, drenar es dar salida al agua del suelo que está demás, que estorba y que no permite el libre desarrollo de las plantas.

¡AQUI TAMBIEN!

En una feria franca había dos vendedores de los cuales uno tenía muy buena voz y grandes condiciones oratorias, al paso que el otro hablaba muy poco. Tenían su puesto uno frente a otro. El primero decía repetidas veces:

—¡Señoras! ¡Aquí todo es bueno y de primer orden! ¡Aquí se vende a precios fabulosamente económicos!

Renunciando a la lucha, el rival de enfrente se limitaba a gritar de cuando en cuando:

—¡Aquí también! ¡Aquí también!



La planta de trigo inicia, al finalizar el invierno, el período de macollaje activo, es decir, de formación de nuevos tallos, que nacen de la corona o primer nudo del tallo principal, casi al nivel del terreno. Durante este período y comienzo de la primavera, o sea desde el momento del macollaje activo hasta la floración, que se extiende de agosto a fines de octubre o mitad de noviembre para los trigos sembrados tarde o de evolución tardía, en nuestra zona oeste, es cuando la planta del cereal necesita absorber del terreno, mediante sus raíces ya bien desarrolladas el máximo de substancias minerales solubles, disueltas en el agua del terreno.

Se calcula que en este período la planta de trigo asimila el 90% de la potasa, el 98 % del ázoe y anhídrido fosfórico del cual tiene necesidad para formar el grano y la parte herbácea y la mayor parte de la cal. En el período último, de la floración a la madurez del grano, se detiene la absorción de la potasa y la del ázoe, anhídrido fosfórico y cal disminuye grandemente. En el período último, pues la actividad asimilatoria de las raíces se detiene prácticamente y el vegetal, con los elementos minerales ya retenidos en sus tejidos verdes, ha elaborado las substancias que formarán el grano (almidón, gluten, sales, etc.), que emigran del follaje, cuando aun no se ha secado la planta y se conserva verde el tallo y las hojas.

Se desprende entonces que, desde el macollaje a la floración, el trigo debe disponer en el terreno, en estado asimilable —es decir, soluble— de la mayor parte del material nutritivo que extrae del mismo durante el período de vegetación. Es, pues, el momento más crítico.

Bien: el ázoe, potasa, cal, anhídrido fosfórico, etc., se vuelven solubles pasando de su estado sólido (insoluble) al de solución en el agua del terreno, mediante reacciones y combinaciones químicas que son la obra indirecta de los microbios del suelo arable (pequeñísimos seres invisibles a simple vista) que se encuentran en la capa de terreno superficial, hasta 25 centímetros de profundidad.

Estos microbios o bacterias destruyen (descomponen) la materia orgánica, residuos de las cosechas anteriores o de las mal-

zas enterradas por el arado, y transforman esa materia negra llamada humus, en una serie de sales y ácidos que atacan la arcilla o los silicatos (arenas) del terreno que retienen la potasa, cal, fósforo, etc., en estado insoluble y las vuelven solubles. La alimentación normal de la planta en su período activo depende, pues, de la normalidad de la vida microbiana.

El ázoe se lo procuran al trigo las bacterias que transforman las materias azoadas en nitratos solubles. Si falta calor, aire y humedad en el suelo, la nitrificación es muy lenta y la planta rinde un grano liviano, por haber escaseado los nitratos en el momento oportuno.

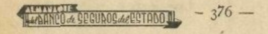
La actividad vital de esos seres microscópicos alcanza el máximo en los terrenos sueltos, suficientemente húmedos y con reservas de cal adecuadas.

Aire, humedad, calor y cal son los elementos básicos para acelerar la vida microbiana en el período crítico.

¿Cómo se puede proporcionar aire, humedad y calor al terreno? Mediante la remoción superficial del terreno que ocupa el trigal, apelmazado y endurecido por las lluvias del invierno, las heladas, etc.

Esa costra superficial, cuando vienen los primeros calores, se convierte en una capa impermeable al aire y al agua, porque al secarse se endurece y las aguas de lluvias no la penetran, corriendo por su superficie sin provecho alguno.

Además los terrenos compactos retienen un exceso de humedad en períodos de abunantes lluvias como el actual, y se calientan difícil y lentamente bajo la acción del sol primaveral. Son los sue-



los llamados fríos por los prácticos, en oposición a los sueltos y negros (humíferos) llamados calientes.

El terreno endurecido superficialmente por las lluvias, además de frío e impermeable por el aire, se deseca rápidamente en primavera, porque la capilaridad está acentuada, es decir, los finísimos tubitos que forman los pequeños granitos de tierra tienen solución de continuidad, están sólidamente apretados, por así decir,

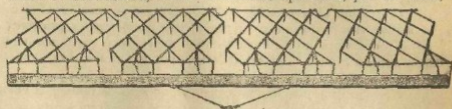


Fig. 1. — Rastra de dientes

armados. Esos tubitos se rompen, se interrumpen cuando se remueve el terreno y la humedad ya no sube a la superficie, manteniéndose el suelo arable con humedad suficiente para el crecimiento normal de la planta y la vida de los microbios, los verdaderos cocineros de su alimento mineral.

Aumentados los intersticios del suelo con las labores, se aumenta el volumen de aire que circula y al removerse el terreno no sólo se lo aerea sino que también se favorece la penetración de las aguas de lluvias y la conservación de la humedad almacenada. La penetración y circulación más activa del aire favorece el calentamiento del terreno, factor que acelera la actividad microbiana.

¿A qué se debe recurrir, desde agosto al 15 de setiembre, para abrir superficialmente el terreno?

A la rastra de dientes, pasada en dirección a las líneas, en los terrenos fuertes, arcillosos o compactos y en las zonas y años en que las heladas no han agrietado el terreno y descalzado las raíces. Si esto último ha ocurrido, conviene antes de rastrear, pasar el rodillo liso que aprieta el terreno y recalza las plantas, y detrás la rastra de dientes que lo remueve.

No hay que temer que los dientes corten las plantas, porque al contrario, eso beneficia su macollamiento.

En los terrenos arenosos, donde las heladas son fuertes y es conveniente apretar el subsuelo para favorecer la ascensión de la humedad de las capas profundas a las superficies en contacto con las raíces del trigo, es más conveniente pasar sobre la sementera el rodillo a discos que muestra la figura y común en todas las chacras

El rodillo a discos, además de apretar el subsuelo, desmenuza la capa superficial y corta los trigos demasiado vigorosos. En re-

sumen: en terrenos fuertes, compactos, preferir la rastra de dientes, y en los sueltos o donde las heladas son fuertes, el rodillo acanalado o el plano, seguido de la rastra de dientes.

BENEFICIO DE ESTAS LABORES

La remoción superficial del terreno con la rastra o rodillo, según la naturaleza física del terreno, tiene numerosas ventajas para las sementeras de trigo.

1º — Abre el terreno, lo aerea, lo vuelve permeable al aire y al mismo tiempo favorece su rápido calentamiento en primavera. Esas condiciones intensifican la vida microbiana en el momento más necesario para la planta de trigo, por los motivos ya explicados.

2º — Suprime muchas malezas que, además de reducir el valor comercial de las semillas de trigo cosechadas, quitan a éste parte de la humedad del terreno necesaria para la vida en el período crítico de su evolución Estas malezas favorecen, al quitar luz solar a las líneas de trigo, el desarrollo de las royas y el vicio de las plantas por su tendencia a crecer en longitud en busca de la luz.

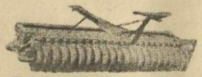


Fig. 2. — Rodillo acanalado

3º— El corte de las plantas por el pasaje de la rastra o del rolo, detiene su desarrollo herbáceo excesivo en años lluviosos, favorece el macollamiento e impide que el trigal se vaya en vicio, en detrimento de la producción de granos.

Rastrear y rolar los trigales es, entonces, contribuir a aumentar las cosechas trigueras e introducir una práctica que significa un adelanto en el cultivo del trigo.

El pastoreo de los trigales en las estancias que poseen ganados, es conveniente para las siembras tempranas bien arraigadas y que no han sufrido de las heladas y sequías prolongadas. Es ventajosa desde el punto de vista económico, siempre que se haga seguir por un rastreo al quitar los animales y que el pastoreo no vaya más allá del período en que se inicia el encañe (formación de la espiga).



METODO PARA VERIFICAR O HALLAR UN ANGULO RECTO SOBRE EL TERRENO

En la medición de campos, como así también en la preparación de terrenos para la ubicación de cultivos, montes, etc., se presenta a menudo la necesidad de verificar o hallar sobre el terreno un ángulo recto lado. En muchas ocasiones, por carecer de instrumentos o desconocer el uso de ellos, no hay exactitud en la operación realizada. Indicaremos aquí un método sencillo y al alcance de todos, y que nos brinda un resultado exacto.

Para realizar nuestra operación necesitaremos dos piolines, o alambre adecuado, y dos estacas. Primeramente y sobre uno de los costados del terreno, en que debe posarse el ángulo buscado, tomaremos una medida de seis (6) metros, que marcaremos con las estacas A y B, de forma que la estaca B coincida con el vértice; del ángulo requerido.

Ahora bien, con uno de los piolines o alambre, que será de una longitud exacta de diez (10) metros, tendemos una línea móvil (en figura A C) partiendo desde la estaca A, lo que nos dará un punto también móvil que llamaremos C.

Luego, con el otro piolín cuya longitud será de ocho (8) metros exactos, haremos la misma operación, tendiendo la línea móvil, pero partiendo esta vez desde la estaca B encontrando, por lo tanto, el punto también móvil D.

Tendremos ahora que tomando los dos extremos móviles de las líneas indicadas, o sea C y D, los moveremos hacia la derecha o hacia la izquierda, según la necesidad, de forma que llegue el momento que coincidan estos dos extremos en un lugar cualquie

CONOCIMIENTOS UTILES

PARA DAR A ALGUNOS OBJETOS UN ASPECTO PARECIDO AL MARFIL. — Se los sumerge en una mezcla formada por 80 p. de colodión, 6 p. de goma sandáraca y 2 p. de aguarrás.

UN BUEN INSECTICIDA contra los parásitos e insectos de las plantas del jardín es el agua de tabaco. Para prepararlo basta usar las sobras del cigarro que se tiran y se rocían las plantas con esta agua.

LOS TARROS O VASIJAS que se usan para la leche, deben ser lavados muy bien y deben mantenerse con agua mientras no se usan. De lo contrario fácilmente se corta la leche que en ella se echa después.

D E C

10 MTS. 8 MTS. 6 MTS.

A B

ra que designaremos con la letra E, lo que una vez obtenido habremos hallado o verificado el ángulo recto A B E, sin ningún error.

La exactitud y solución de este sistema se basa en el teorema de Pitágoras.

Agencias de Seguros Contra Granizo

EL BANCO TIENE AGENTES EN TODO EL PAIS

Señor agricultor: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará todos los datos que necesite y le llenará la solicitud de seguro:

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Umberto Porta

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon, César A. Lagomarsino y Carlos Dotta.
Canelón Chico: Juan Rapetti.
Francisco Soca: Raimundo Blanco.
La Paz: Gregorio Barreto García. Edio C. Darriulat
Las Piedras: Luis Nabón.
Migues: Pichuaga y Basaistegui
Pando: Juan Jorge Barnech.
Paso de Pache: Florencio Lavarello.
Piedra de Afilar: Mariano Guillén (hijo).
Piedra Sola: - San Jacinto: José Matto Diverlo.
San Bautista: Pedro Marabotto
San Ramón: Juan J. Rodríguez
Santa Lucia: Carlos Da Fonseca Díaz, Bari S. González.
Santa Rosa: Viera y Curbelo
Sauce: Santiago Dopazo López
Tala: Abel M. Barnech.
Tapia: Santiago Prandi

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Frayle Muerto: Gallo Hno.
Melo: Julio A. Pose.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Artilleros: Enrique J. Long.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachin Mortalena Hnos., Sindicato Agrícola Ideal.
Cerro de las Armas: Enrique Arricar.
Colonia: Luis A. del Cerro
Sebastián Harreguy h.
Colonia "Agraciada": Banco Hipotecario.
Colonia Suiza: Guillermo Greising, S. C. Ackermann J. Kuster Hnos. Florisman H. Barreto.
Colonia Valdense: Augusto Revel.
Conchillas: Evans y Cía.
Costa del Rosario: Américo P. Esquibel.
Cufré: Menéndez Clara y Cía.
Estanzuela: Magín Martínez Florez.
Juan L. Lacaze: Camilo Santín Carballo.
Miguelete y San Juan: Juan Carlos González.
Nueva Palmira: Clodomiro Castillos e Hijos. Juan P. Bachini Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Juan E. Long.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi

Puntas de San Juan: Alfonso A. de Castro.
Riachuelo: Bertín Hnos.
Rosario: Alfredo Tort, Suc de H. Esteban Fuica, Elías Urcullú y Urriticochea.
San Juan: Santiago Martínez Florez.
San Juan P. del Hospital: Antonio Landechea.
Tarariras: Enrique Gironés (h), Guillermo Greising S. C.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Colonia "La Palma": Banco Hipotecario.
Colonia Rossell y Rius: Primitivo Sastre.
Durazno: Nogueira y Anchier.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos, Antonio Triay Florit.
San Gregorio: Ismael U. Iribarren.
Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal: Leonardo N. Failache
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Colonia "Francia": Banco Hipotecario.
Colonia "Sánchez": Banco Hipotecario.
Costa de Chamizo 2.a Sec. Jud: Mamerto Camejo
Florida: Armando M. Tubino Vda. Perez de Galain y Galain
Goñi: Isidro F. Garmendia
Isla Mala: Pedro Vidart (hijo) Carlos Marinoni.
La Cruz: Pérez Hnos.
Palermo: Pastorini y Cía.
Pintado: Salustiano Dotta Trezza.
Puntas de Maciel: Demetrio A. Rodríguez.
Reboledo: Pedro Irigoin
Sarandí: Viuda e Hijos de A. Acerenza.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Estación Solís: Guzmán R. González.
Estación Ortiz: Lorenzo Castro (hijo).
Gaetán: J. Valls Fernández
José Pedro Varela: Olegario Martínez Alvariza.
Mariscala: Domingo A. Méndez
Minas: Angel Ugarte
Pueblo Solís: Salsamendi Hnos.
Santa Lucía Paso Barrancas. José D. Genta.
Valle del Solís: Ernesto Scampini Ferraro.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Martínez y Alvariza
Maldonado: Pascual Gattás
Pan de Azúcar: Juan Blois.
San Carlos: Alcides S. Nocetti

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Camino Mendoza esq. Osvaldo Martínez: José R. De Armas
Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos Aníbal Aguirrezabala

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Colonia "19 de Abril": Banco Hipotecario.
Colonia "Diana": Banco Hipotecario.
Colonia "Las Delicias": Banco Hipotecario.
Colonia "Chapicuy": Banco Hipotecario.
Colonia "Paysandú": Banco Hipotecario.
Estación Queguay: Eduardo Brito.
Estación Piedra Sola: Genaro Russi.
Guichón: Niell y Cía., Artigas y Cía.
Parada Esperanza: Angel Perroni.
Paysandú: Neri Merello, Julio E. Rivero, Estefanell, Letamendía y Cía., Pagani y Pena
Quebracho: Gervasio G. Lorenzo, Marsicovetre J. Morganti

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Colonia "Inglaterra": Banco Hipotecario.
Colonias "San Javier y "Ofir": Banco Hipotecario.
Estación Merinos: Luis López de Haro.
Fray Bentos: Manuel F. Zeballos.
Las Flores: Lorenzo Tassano y Cía. Ltda.
Menafra: Alfonso Bartaburu.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Marroni, Zugasti y Cía

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Alférez: Máximo D. Malán.
Lascano: Pedro Miraballes.
Rocha: Julián Redín.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Colonias "España", "T. Gomensoro", "Harriague" "O. Lerena": Banco Hipotecario.
Estación Palomas: Pedro Luis Maldini.
Salto: Mauriti Amaro, Bernardo Tenca.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Arroyo Llano: Ricardo González.

AUGURIO DE FRANKLIN

El marqués de La Fayette, que había combatido como voluntario en favor de la independencia norteamericana, tenía un gran afecto por su patria adoptiva, y especialmente por el Estado de Virginia.

De retorno en París, quiso demostrar su cariño por dicho Estado, dándole el nombre de Virginia a una hijita suya. En la ceremonia del bautismo se hallaba presente Benjamín Franklin, el gran patriota norteamericano, quien, al enterarse del nombre que iba a llevar la hijita del General La Fayette, le hizo el siguiente augurio:

—Espero que tendréis pronto otros doce hijos, para poder ponerles los nombres de los otros doce Estados de la Unión.

Colonia "Italia": Banco Hipotecario.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Chamizo: Aguirre Hnos.
Libertad: Antonio Triay Florit.
Mahoma y Cerros de San José: Atahualpa González.
Paso del Carretón: José María Cerdeña.
Puntas de Gregorio: Conrado Sánchez.
Puntas de Valdez: Juan Esteban Benzano.
Rincón de Albano: Casimiro Cabeza Posse.
Rincón de Mauricio: José María Ordeig.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez, Pedro Pablo Rapetti.
Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Ltda.
San José: Atilio M. Zugasti. Andrés Ruiz (hijo)
Sauce. 6.a Sección: Celiar López Sierra.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agraciada: Santiago Turienzo, Cócaro Hnos.
Cañada Paraguaya: Rosendo J. Gentili.
Cardona: José Ignacio Gallo
Cañada de Nieto: Juan D. Rostan.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi.
Colonia "La Concordia": Banco Hipotecario.
Colonia "Larrañaga": Banco Hipotecario.
Dolores: Viuda e hijos de Manuel S. Casassa, Liga Agraria de Dolores, Tornaria y Ruiz.
Drabble: Abelardo Varela y Cía.
Egaña: Capandeguy y Cía.
Mercedes: Luis Koster.
Monzon: Daniel T. Campelo
Palmitas: Beau y Gobbi.
Santa Catalina: Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.
San Martín: Blanco y Cía.
Villa Soriano: Mario H. Tosoni.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Paso de los Toros: Juan P. Callaba
Tacuarembó: Arturo Romay

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Marcelino Torres España.

Agentes Generales en Campaña

LOS SERVICIOS DEL BANCO DE SEGUROS PUEDEN OBTENERSE EN CUALQUIER PUNTO DEL PAIS

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Juan José Salsamendi
Tomás Gomensoro: Lucio E Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.
Estación Montes: Santiago Reguero.
La Paz: G. Barreto García.
Las Piedras: Luis Nabón
Migues: Pichuaga y Basaistegui.
Pando: Juan J. Barnech
Pueblo Soca: Raimundo Blanco
San Antonio: José L. Brignone
San Bautista: Pedro Marabotto
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
Santa Rosa: Viera y Curbelo.
San Ramón: Juan J. Rodríguez
Sauce: Santiago Dopazo López
San Jacinto: José Mato Diverio
Tala: Abel M. Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Frayle Muerto: Gallo Hnos
Melo: Julio A. Pose.
Río Branco: Cassal y Cía.
Tupambaé: Daniel López.
Buena Vista: Paiva y Cía.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo: Juan J. Cervetti Vachin.
Colonia: Luis Del Cerro.
Colonia Valdense: Augusto Revel.
Conchillas: Evans y Cía.
Estanzuela: Magín Martínez Flores
Juan L. Lacaze: Camilo Santía Carballo.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. C.
Nueva Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Juan E Long.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Enrique Gironés (h)
Puntas de S. Juan: Alonso J. de Castro.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Nogueira y Anchieta.
Pueblo del Carmen: Manuel F Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
Cerro Chato: Valentín R. Santiago.
Blanquillo: Dionisio Vega.
San Jorge: Juan B. Aguirre

La Paloma: Hilario Abella Taladriz.
Est. Molles: Rogelio Rodríguez

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande: Alfredo Castellanos.
San Gregorio: Ismael U. Iribarren.
Trinidad: Jacinto Etcheverry del Pino.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal: L. N. Failache.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli
Cerro Colorado: Canen, Salvador y Cía.
Estación Goñi: Isidro Garmendia
Est. Pintado: S. Dotta Trezza
Florida: Armando M. Tubino.
La Cruz: Pérez Hnos.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidort
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela: Olegario Martínez Alvariza.
José Batlle y Ordoñez: Felipe Ricagni.
Mariscala: Domingo A Méndez.
Minas: Angel Ugarte.
Pirarajá: Rodríguez Hnos. y Cía.
Solís: Salsamendi Hnos.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Oscar Marchetti.
Maldonado: Pascual Gattás.
Pan de Azúcar: Juan Blois.
San Carlos: Alcides S. Nocetti
Piriápolis: Elbio Goicochea.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Guichón: Niell y Cía.
Paysandú: Neri Marello.
Piedra Sola: Genaro Russi
Quebracho: Gervasio G. Lorenzo.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos: Venancio Lujambio
Cebollatí: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimon.
Lascano: Pedro Miraballes.
Rocha: Julián Redin.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos.
Merinos: Luis López de Haro
Young: Marroni, Zugasti y Cía.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Moirones: Oscar Yordi.

Minas de Corrales: Arturo Grau Rossell.
Tranqueras: Juan E. Kauche.
Rivera: Luis Cazeres (hijo)
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Belén: Antenor Golcalvez.
Salto: Mauriti Amaro.
Sopas: Pedro C. Teixeira.
Palomas: Pedro L. Maldini.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Ecilda Paullier: Tomás Haller.
Estación Rodríguez: Sociedad Molino Nacional Lda.
Libertad: Antonio Triay Florit.
San José: Atilio M. Zugasti

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Juan D. Rostán.
Cardona: José L. Gallo.
Dolores: Viuda e hijos de Manuel S. Casassa.
Drabble: A. Varela y Cia.
Mercedes: Luis Koster.
Palmita: Beau y Gobbi.
Santa Catalina: Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Achar: César S. Gutierrez.
Paso de los Toros: Juan P. Callaba.
San Gregorio de Polanco: Gumersindo Rodríguez Hnos.
Tacuarembó: Arturo Romay.
Tambores: Alberto Albertl.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Santa Clara: R Fernández Ameijeiras.
Treinta y Tres: Marcelino Torres España.
Vergara: José María Vergara

EL AMOR SEGUN QUIEN LO EXPERIMENTA

Ha dicho un gran poeta que el amor es el origen de todas las virtudes. Según de quien se trate varía su especie, como puede apreciarse aquí:

Para César, Alejandro y Napoleón, el amor era ganar una victoria.
Para don Juan, una costumbre.
Para una gran dama, el amor es un pasatiempo.
Para los jovencitos, la vida es una flor y el amor es su miel.
Para las personas muy ocupadas, el amor es un lujo.
Para quienes andan escasos de metálico, el amor es el dinero.
En el teatro, el amor es la felicidad.
El amor para los que pasan su vida en buscar el ideal de sus sueños, y que mueren sin haberlo encontrado, es la planta que se marchita por falta de aire.

Nómina del Cuerpo Médico del Banco de Seguros del Estado

CONSULTORIO CENTRAL

Médicos de Turno

Dres. Jaime Nin y Silva, Héctor Bosch del Marco, Héctor Risso.
Practicante: Sr. Enzo Ferrando Curbelo.

Traumatología y Recuperación Funcional

Dres. José Luis Bado y Domingo Vázquez Rolfi.

Dispensario del Cerro

Dr. Evandro Toscano.

Asistencia Domiciliaria y Hospitalaria

Dr. Vicente Basagoiti.

Médico Accidentes del Trabajo

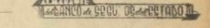
Dr. José Iglesias Castellanos.

Médico Suplente y Clínica Preventiva.

Dres. Edison Piaggio Castro y Gustavo J. Crosa.

Especialistas

Rayos X y Electricidad Médica. — Dr. Pedro Hormaeche.
Oculista: Dr. Carlos M. Berro.
Oído, Naríz y Garganta: Dr. Jaime Giannetto.
Piel: Dr. Bartolomé Vignale.



Médicos de Radio

Paso del Molino: Dr. Alfredo Méndez.

Unión, Maroñas y Malvín: Drs. Luis Bonavita, Alberto Quesada y Francisco Rocca.

Sayago: Dr. Tabaré Regules

Colón: Dr. Valentín Alvarez

Médicos Examinadores para Seguro de Vida

Dres. Dewet Barbato, Luis D'Ottone, Guillermo Nin Lavalleja, Valentín Sánchez, Carlos Belliure y Luis A. Ruiz Suárez.

Médicos en el Interior del País

ARTIGAS

Artigas: Juan de Dios Gómez Gil y Juan Molina Muñoz.

Bella Unión: Romeo Bianchi y Onofre Dauceral.

Tomás Gomensoro: Francisco Bianchi.

Cabellos: Horacio Tolosa.

CANELONES

Canelones: Mario Icasuriaga y José C. Vercesi.

Cerrillos: Humberto Arena Ferrari y Juan T. González.

La Paz: Juan C. Pontet y Emilio Rainusso.

Las Piedras: Juan A. Bustillo, Armando Rubbo, Mario C. Pareja Piñeyro y J. A. Valentini Guerra.

Miguez: Andrés B. Pérez

Pando: Basilio Pozzi Minvielle, Héctor Peluffo y Baudilio Martínez Facelli.

San Antonio: Angel Leira.

San Bautista: Ernesto R. Riveiro.

San Jacinto: Nicolás Gagliardini y Alejandro Piovene

San Ramón: Enrique Calviño Basso, Roberto Salgueiro y José Bove Arteaga.

Santa Lucía: Carlos A. Paganini y Luis A. Irazoqui.

Santa Rosa: Armando Peirano Scarpa

Sauce: Pedro Repetto

Soca: Pedro Magnoni Prevosti

Tala: Angel González Chiappesoni, José V. Ruibal, y Juan Iruleguy.

Toledo Chico: Héctor Lieutier.

Empalme de Olmos: Juan C. Suárez

CERRO LARGO

Caraguatá: Juan A. Borges Nicrosi.

Frayle Muerto: Alfredo Alvarez Preve y Mario Montoro Guarch.

Río Branco: José L. Dubois Morató y Saul G. Arregui

Melo: Ramón Alvarez Silva, Alcides E. Lucas, José E. Murguía, Almerindo Barros, Juan D. Silva

Tupambaé: Mario L. Goyenola.

COLONIA

Carmelo: Hugo C. Loustau, Eduardo M. Irastorza, Isaías Ximénez, Juan C. Echeverría, Dante Rossi y Rodolfo De Angelis.

Colonia Valdense: Juan C. Rosell.

Conchillas: Juan A. Muchada.

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Casanello, Samuel Bertó y José M. Pereira Granctich.

Colonia Miguelete: Gilberto Aguirre Vera.

Juan J. Lacaze: José M. Luaces y Manuel López Varela.

Martín Chico: Isaías Ximenez y Hugo C. Loustau.

Nueva Helvecia: Daniel Armand Ugón, Carlos A. Jourdan y Juan C. Savio.

Nueva Palmira: Juan J. Murguía y Juan B. Alaggia

Ombúes de Lavalle: Horacio Carnelli y Angel Fortunato.

Rosario: Juan A. Goñi, Maximiano Martínez Diez y Américo Agustoni.

Joaquín Suárez: Felipe A. Barrabino y José M. Garat.

Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.

DURAZNO

Pueblo del Carmen: Rodolfo de Angelis

La Paloma: Adolfo Picún.

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Emilio Penza, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo y Alberto Escondeur.

San Jorge: Juan Percibal.

Sarandí del Yí: Pantaleón L. Astiazarán, Luis Gastaldi y Francisco D. Rios.

FLORES

Trinidad: Arturo Berhouet, Cipriano Goñi, Manuel Sánchez Etchevarría y Nancen Molinari.

Arroyo Grande: Luis A. Alvariza

FLORIDA

Cardal: Eduardo R. Isern.

Casupá: Ernesto Choca y Juan Rosas Irigoyen.

Cerro Colorado: Ricardo Charlone.

Florida: Francisco A. Gilmet, Oscar R. González, Juan C. Reynés, Artigas Rodríguez, Juan Guglielmetti y Juan M. Besil.

Fray Marcos: Floriano Correa y José P. Amorelli.

Illescas: Angel Roselló Gómez.

Isla Mala: Guillermo R. Fuster.

La Cruz: Felipe Buffoni.

Sarandí Grande: Antonio A. Abad y Alfredo San Juan

LAVALLEJA

J. Batlle y Ordoñez: Héctor Giannarelli y Armando Pignone

Mariscala: Justo Cotro Olavarria y Fco. Isern.

Minas: Luis P. Gómez, Carlos J. Ladereche y Alcides Ricetto

Pirarajá: Juan A. Pravia.

Solís de Mataojo: Andrés Delfino y Carlos Paradeda

José P. Varela: Alberto Podestá Carnelli

Zapicán: Rodolfo Ferrando

MALDONADO

Aiguá: José V. Torielli.

La Sierra: Gaudencio R. Baronio.

Pan de Azúcar: Héctor Fontes.

Piriápolis: José Chifflet y Julio Goyen.

Maldonado: Ernesto Paravís, Antonio Tammaro, Elbio Rivero. y Héctor Corleto Ambrosoni.

San Carlos: José T. Ascheri y José D. Mautone.

PAYSANDU

Algorta: Domingo L. Calcagno.

Guichón: Rafael Pazos.

Paysandú: Víctor Grille Cendán, Manuel Bercianos, Alberto B. Langon, Leonidas Vernay y A. Roldán.

Quebracho: Raúl O. Martini.

RIO NEGRO

Fray Bentos: Andrés Montaño, Albérico Saizar y Eduardo Levratto.

Merinos: Marino Souza Brazil

Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril

Young: Carlos M. Fischer y Semirámides L. Zeballos.

RIVERA

Minas de Corrales: Norbertino Miranda.

Rivera: Miguel Aguerre Aristeguy, Horacio Migliaro, Ruben Armand Ugón (*Oculista*) y Solón Veríssimo.

Tranqueras: Juan B. Dellepiane.

Vichadero: Arturo Paradeda.

ROCHA

Castillos: Aurelio Alvarez Caimi y Pedro E. Ferrer.

Cebollatí: Jorge L. Manzur.

Lascano: Enrique M. Ipharraguerre y Roberto Introini.

Velázquez: Mario Sobrero.

Rocha: Fernando de los Reyes Pena, Simón P. Oyenart y E. Luciani.

SALTO

Constitución: Oscar Arregui.

Colonia Lavalleja: Humberto Prinzo.

Salto: Carlos M. Maldini (Oculista) Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Gotardo Bianchi, Federico S. Umpiérrez y Belisario Castillo.

Sopas: Eduardo Rubio Cranwell.

Vera: Francisco Piegas Riet.

SAN JOSE

Libertad: Gustavo Rivas Costa y Alfonso Gume.

Ecilda Paullier: César Rodríguez Bonavita.

Rodríguez: Julio A. Agorio.

San José: Andrés Chiozza, H. Valdez Olascoaga, Aquiles Ibargoyen y Pedro Costa Valles.

Mal Abrigo: Venancio Bálsamo.

SORIANO

Agraciada: Regino Fuentes Méndez.

Cardona: Julio A. Zavalla y José Olivera Ubios.

Dolores: Alejandro Bardier, Silvestre Cardozo y Plinio Galdós

Drabble: Jorge B. Lorenzotti.

Mercedes: Ricardo J. Braceras, Juan B. Cima, Enrique Costa Leonard y Salvador H. Milans.

Cañada Nieto: Jacobo Guelman.

TACUAREMBO

Tupambaé: Mario Lucas Goyenola.

Curtina: Luis Balcells.

Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez y Valerio A. López

Tacuarembó: Alberto Barrague, Barsabás Ríos y Luis Larrosla Catalina.

San Gregorio de Polanco: Luis J. Dentone y Sergio C. Arbiza.

Tambores: Alipio Ferreira.

Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.

TREINTA Y TRES

Cerro Chato: Ceibal Artigas y Orosmán Alvarez Conde.

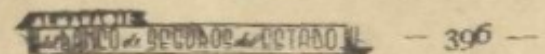
Treinta y Tres: Licurgo Bulgarelli, Antonio Pereira Rodríguez, Mario H. Gaggero, Ortelio Méndez Techera, Rodolfo A. Castrillejo y Elbio Ferreira.

Santa Clara de Olimar: Longino Guasque y Nepomuceno Saravia García.

Vergara: Raúl Filippini.

INDICE DE TEMAS

Pág.



PREPARACION DE CANAPES

Preparar unas rebanadas de pan especial, sacarles la corteza, darles distintas formas: redondas, ovaladas, cuadradas, forma de corazón, etc.; untarlas con manteca derretida y ponerlas al horno para que se quen un poco.

Aparte preparar una pasta de anchoas pasando por un cedazo 12 filetes de anchoas con 50 gramos de manteca, y hacer con esto la pasta. Untense con ella algunas de las rebanadas preparadas, ya tostadas y frías, colóquese encima una rodaja de huevo duro adornando alrededor de éstas con pedacitos de aceitunas negras y verdes, cruzando todo con un filet de anchoa.

Otras rebanadas se untarán con manteca fresca, colocándoles encima una sardina a la que se le habrá sacado la piel brillosa que las recubre y se adorna alrededor de ésta con blanco y amarillo de huevo duro, picadito muy fino.

A otras rebanadas de pan se las unta con jamón del diablo y se decoran por encima con un poco de mayonesa y una lámina de trufa. Estos canapés se sirven en fuente sobre servilletas de papel.

INDICE DE AVISOS

Pág.